

HACCP

Analyses

Poissonniers

Sécurité
Sanitaire

ARTISAN

Fromagers

Glaciers

AGRÈMENT

**HYGIÈNE
ALIMENTAIRE**

Formation

Boulangers

Bouchers

Charcutiers

Traiteurs

**PMS
AUDIT**

MÉTIERS DE BOUCHE

Conseil

Restaurateurs

prévention des risques
professionnels

confiseurs

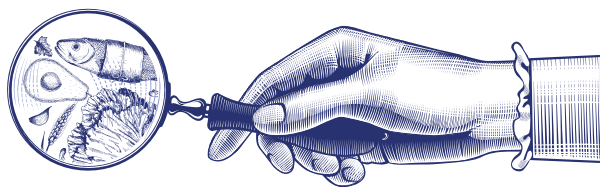
Paquet
hygiène

Chocolatiers

COMMERCE

Restauration
rapide

UN SERVICE PERSONNALISÉ ET ADAPTÉ AUX TPE/PME



Parce qu'il est difficile pour les TPE ou les PME de pouvoir embaucher un responsable qualité à temps plein, avec des obligations vis-à-vis de la réglementation de plus en plus contraignantes, je vous propose de vous accompagner à temps partiel, en fonction de vos besoins, sur tous les domaines relatifs à l'hygiène alimentaire.

SCL
Qualité

CONSEIL EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

fondée par

Stéphanie Chevalier López

« Meilleur Ouvrier de France »



Conseil - Expertise
en sécurité
alimentaire

contact@sclqualite.com
www.sclqualite.com

f scl qualité i sclqualite



Adeline BOUTROIS
Conseil expertise en sécurité alimentaire
Gérante - SCL Qualité Caen

2 Rue Jane Addams
14280 ST CONTEST

07.59.70.13.47
adeline.boutrois@sclqualite.com

SCL
Qualité

CONSEIL EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Conseil et Formation

pour les métiers
de bouche en hygiène
alimentaire



POUR VOUS AIDER À ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Conseil

- Formule d'accompagnement à l'année en hygiène alimentaire
- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'HACCP
- Accompagnement à la rédaction du dossier d'Agrément Sanitaire (création ou mise à jour)
- Audit hygiène dans le cadre d'une transmission/cession d'entreprise
- Avis sur plan de laboratoire

Formation

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- HACCP, plan de Maîtrise Sanitaire
- Spéciale Restaurateur
- Agrément Sanitaire
- Conditionnement sous-vide / étiquetage

Possibilité d'obtention du **LABEL HYGIÈNE SCL QUALITÉ**



HACCP - PMS NUMÉRIQUE by SCL Qualité !

- Application personnalisée sur tablette tactile
- Espace manager depuis ordinateur
- Suivi des bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité, étiquetage...
- Données sauvegardées sur cloud
- Le + : suivi par un expert SCL Qualité

Analyses

Mise en place et suivi de votre plan analytique :

- Prélèvements de surfaces
- Microbiologie
- Eau
- Recherche d'allergènes
- Valeurs nutritionnelles...



Avec nos laboratoires partenaires accrédités, COFRAC et l'expertise en plus de nos ingénieurs qualité.