

Accompagnement suite à un audit hygiène

PROGRAMME

1 MISE EN AVANT DES PRIORITÉS SUITE À L'AUDIT (PAR DOMAINE D'AUDIT)

En particulier, retour sur :

- les bonnes pratiques de travail,
- la maîtrise des températures,
- le plan de nettoyage-désinfection,
- la traçabilité,
- la gestion des documents : HACCP¹, PMS².

2 REVUE DES PRATIQUES EN PLACE ET RECOMMANDATIONS

| En concertation avec le personnel

3 FOURNITURE D'UNE TRAME DOCUMENTAIRE

| Sur les éléments les plus critiques, à personnaliser par le client

4 ÉCHANGE SUR DES THÈMES SPÉCIFIQUES

| Selon les demandes clients

5 ÉLABORATION D'UN PLAN D'ACTION

| Défini à partir de l'audit et en concertation avec le client

DURÉE

À convenir

PUBLIC

Restauration collective
et commerciale

| Chef de cuisine

| Équipe de restauration

PRÉREQUIS

Réalisation préalable d'un
audit hygiène

Connaissance des risques
liés aux aliments et des
bonnes pratiques d'hygiène

OBJECTIFS

Exploiter les résultats de
l'audit et réagir rapidement
face à des dérives critiques

S'appuyer sur l'expertise
du laboratoire pour
mettre en place les actions
nécessaires

TARIF

Sur devis

*Le Laboratoire
de l'Environnement
et de l'Alimentation
de la Vendée est enregistré
en qualité de prestataire de
formation auprès du Préfet de
la région des Pays de Loire.*

Bon à savoir

Le laboratoire
adapte la prestation
aux besoins
exprimés par le client.