

Nourrir vos projets **Aliments & Santé**



Frédéric CHEVALLIER
Guillaume MONDEJAR

f.chevallier@crittiaa.com
g.mondejar@crittiaa.com

VOUS SOUHAITEZ

Améliorer vos pratiques d'hygiène

- liées aux locaux
- liées au personnel
- liées aux équipements

Maîtriser la sécurité alimentaire de vos produits et réduire :

- les risques de contamination microbiologiques
- les risques chimiques
- Éviter les risques de corps étrangers

Maîtriser le risque Allergènes dans vos produits

- Quels sont les mécanismes des allergènes ?
- Quelle est la réglementation ?
- Quels outils pour réduire les risques ?

Mettre en place ou actualiser une démarche HACCP

En adéquation avec les principaux référentiels (Codex Alimentarius, IFS, ISO 22000..) et les Guides de Bonnes Pratiques

Sécuriser l'achat des emballages au contact alimentaire

- Pour répondre à la réglementation
- Pour rassurer les clients

NOUS PROPOSONS

- Analyser les procédures existantes
 - Valider les pratiques en cours dans les ateliers
 - Identifier des pistes d'amélioration
-
- Définir des plans de contrôle
 - Mettre au point des protocoles de vieillissement produits (validation DLC)
 - Identifier des experts et des laboratoires spécialisés
 - Définir des plans d'action à mettre en œuvre
-
- Comprendre l'incidence des allergies chez le consommateur
 - Etat des lieux réglementation et étiquetage
 - Apport méthodologique d'application HACCP
 - Aider à l'identification de méthode d'analyse
-
- Analyser les procédures existantes (plan HACCP, PRP, PRPo, ...)
 - Déterminer des voies d'optimisation
 - Vérifier la mise en œuvre dans les ateliers
-
- Mettre à plat les exigences réglementaires
 - Elaborer de cahiers des charges fournisseurs spécifiques
 - Définir les contrôles nécessaires
 - Identifier des experts et laboratoires spécialisés

VOUS SOUHAITEZ

Lancer une démarche de certification du type :

- ISO (22 000, 9001,..)
- IFS
- BRC,
- BIO

Créer ou réviser votre dossier d'agrément CEE au regard de la réglementation

- Mon dossier est-il conforme aux exigences réglementaires ?
- Mon Plan de Maîtrise Sanitaire est-il pertinent ?, est-il à jour ?

Former et motiver votre personnel ?

- Comment définir les besoins ?
- Quels outils mettre en place ?

Engager une démarche de Management Par la Qualité

- Comment améliorer le fonctionnement interne ?
- Comment satisfaire les clients ?

NOUS PROPOSONS

- Mettre à plat les exigences des référentiels existants (intérêts, contraintes, ...)
- Aider aux réflexions stratégiques dans les choix de référentiels
- Identifier les organismes certificateurs et préparer les cahiers des charges
- Définir les plans d'actions à mettre en œuvre

- Etat des lieux du dossier existant
- Evaluer le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Définir des plans d'actions à mettre en œuvre

- Analyser le fonctionnement de l'entreprise pour mieux cerner les besoins
- Elaborer un plan de formation
- Identifier les organismes spécialisés
- Préparer les cahiers des charges de formation

- Etat des lieux de l'organisation qualité
- Faire évoluer la fonction qualité
- Mettre en place une démarche d'écoute client
- Définir des outils d'amélioration performants