



Extrait

CATALOGUE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

AUDITS
ÉVALUATIONS



ALIMENTARIUS
solutions



AUDITS ET ÉVALUATIONS

AUDITS

Les audits en hygiène et sécurité alimentaire sont des contrôles systématiques et régulières effectuées pour s'assurer que les établissements de la chaîne alimentaire (comme les restaurants, les cantines, les supermarchés, les industries agroalimentaires, etc.) respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Ces audits sont essentiels pour garantir que les aliments proposés aux consommateurs sont sûrs et que les pratiques des entreprises minimisent les risques de contamination alimentaire.

PRINCIPALES ÉTAPES

Préparation de l'audit : Cette phase comprend la planification de l'audit, la collecte des informations nécessaires sur l'établissement, et la préparation des checklists basées sur les critères à mesurer.

Visite sur site : L'auditeur se rend dans l'établissement pour observer les pratiques en temps réel. Il inspecte les locaux (cuisine, entrepôts, zones de stockage, etc.), examine les documents (protocoles d'hygiène, enregistrements des températures, fiches techniques des produits), et interroge le personnel sur leurs pratiques quotidiennes.

Évaluation des pratiques d'hygiène : L'audit porte sur plusieurs aspects comme :

- 1- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : nettoyage et désinfection des locaux et des équipements, gestion et valorisation des déchets, hygiène du personnel (port de vêtements adéquats, lavage des mains, etc.).
- 2- La maîtrise des processus : contrôle des températures (chaîne du froid), gestion des dates de péremption, stockage des denrées alimentaires, prévention des contaminations croisées.
- 3- La traçabilité des produits : capacité à retracer l'origine des matières premières et à assurer la traçabilité des produits finis en cas de problème.
- 4- Le respect des plans de maîtrise sanitaire (PMS) : vérification des procédures et des protocoles mis en place pour assurer la sécurité alimentaire.

Analyse des résultats et rapport d'audit : À l'issue de la visite, l'auditeur analyse les observations faites sur le terrain, évalue la conformité de l'établissement, et rédige un rapport détaillant les points conformes, les non-conformités détectées, et les recommandations pour améliorer la situation.

Suivi et mise en conformité : En cas de non-conformités, l'établissement doit mettre en place des actions correctives. Un suivi peut être organisé pour vérifier que ces actions ont été correctement mises en œuvre.

OBJECTIFS DE L'AUDIT EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Vérification de la conformité aux réglementations : L'audit vise à vérifier que l'établissement respecte les lois et réglementations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, telles que les normes fixées par le Règlement (CE) n° 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires ou encore le Code de la santé publique.

Prévention des risques alimentaires : Il s'agit d'identifier les éventuels risques de contamination (microbiologique, chimique, physique) tout au long de la chaîne de production, de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.

Amélioration continue : L'audit permet de mesurer les pratiques actuelles et de recommander des améliorations pour renforcer la sécurité des aliments et prévenir tout incident.

TARIF

Le prix est applicable par jour d'audit.
Devis préalable à toute souscription.

Les prix s'entendent en Euro, hors taxe,
TVA en sus au taux en vigueur.



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





AUDITS ET ÉVALUATIONS

ÉVALUATIONS

L'évaluation d'une structure de restauration s'agissant l'hygiène et la sécurité alimentaire est un processus systématique visant à juger la performance de l'établissement en termes de respect des normes de sécurité alimentaire. Contrairement à un audit, qui est un examen approfondi et souvent régulier, l'évaluation est une analyse plus globale qui peut inclure des aspects de performance, de gestion des risques, et de conformité aux bonnes pratiques. L'objectif est d'identifier les forces et les faiblesses de la structure pour améliorer continuellement la qualité et la sécurité des aliments servis.

PRINCIPALES ÉTAPES

Analyse préliminaire : Avant la visite, l'évaluateur recueille des informations sur la structure, son historique, ses protocoles d'hygiène, et tout rapport d'audit antérieur. Cela permet de comprendre le contexte de l'évaluation.

Visite de l'établissement : L'évaluateur se rend sur place pour observer les pratiques quotidiennes, inspecter les locaux et les équipements, et échanger avec le personnel. Il porte une attention particulière aux conditions de stockage, à la préparation des aliments, à la gestion des déchets, et à l'hygiène des employés.

Collecte et analyse des données : L'évaluateur examine les registres de traçabilité, les enregistrements des températures, les fiches de nettoyage, et tout autre document pertinent. Ces données sont analysées pour évaluer la conformité aux normes et l'efficacité des pratiques en place.

Évaluation de la gestion des risques : Une analyse approfondie est effectuée pour évaluer comment la structure identifie, gère et réduit les risques potentiels liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

Rédaction du rapport d'évaluation : Le rapport présente une vue d'ensemble des points forts de la structure, des non-conformités, des risques identifiés, et des recommandations d'amélioration. Ce document sert de base pour les actions futures de la structure.

Suivi et recommandations : En fonction des résultats de l'évaluation, des recommandations sont faites pour améliorer la sécurité alimentaire. Un suivi peut être planifié pour vérifier l'implémentation des actions correctives.

OBJECTIFS DE L'ÉVALUATION EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Évaluation globale de la performance : L'objectif est d'évaluer l'efficacité des systèmes et des pratiques en place pour garantir la sécurité alimentaire. Cela inclut la capacité de la structure à gérer les risques et à répondre aux exigences réglementaires.

Identification des points forts et des axes d'amélioration
L'évaluation permet de mettre en lumière ce que l'établissement fait bien et ce qui peut être optimisé pour améliorer la sécurité alimentaire.

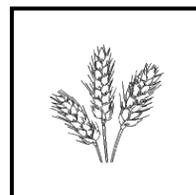
Mesure de l'impact des pratiques : Il s'agit d'analyser l'impact des pratiques d'hygiène sur la qualité des aliments et la satisfaction des clients, en tenant compte des retours d'expérience et des éventuels incidents survenus.

Aide à la décision : L'évaluation fournit aux responsables des données objectives pour prendre des décisions éclairées concernant les améliorations à apporter, les investissements nécessaires ou les formations à envisager pour le personnel.

TARIF

Le prix est applicable par jour d'évaluation.
Devis préalable à toute souscription.

Les prix s'entendent en Euro, hors taxe,
TVA en sus au taux en vigueur.



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>