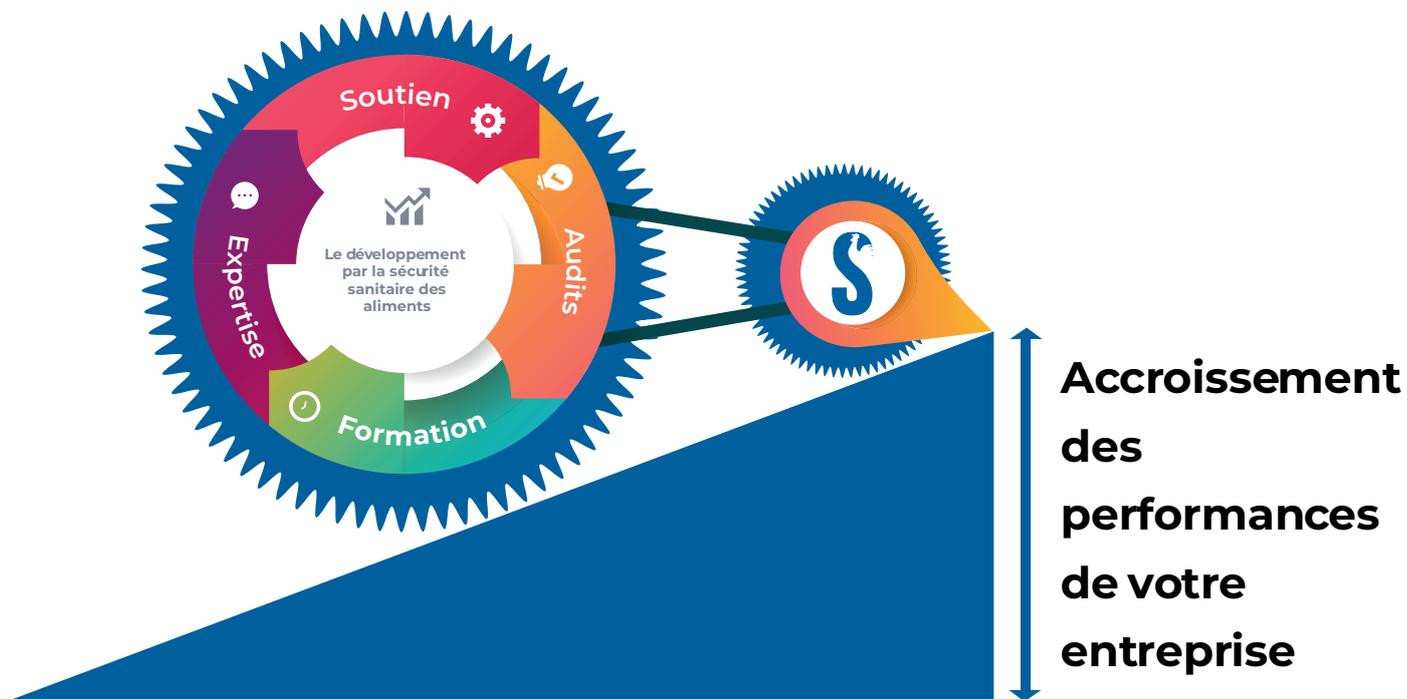




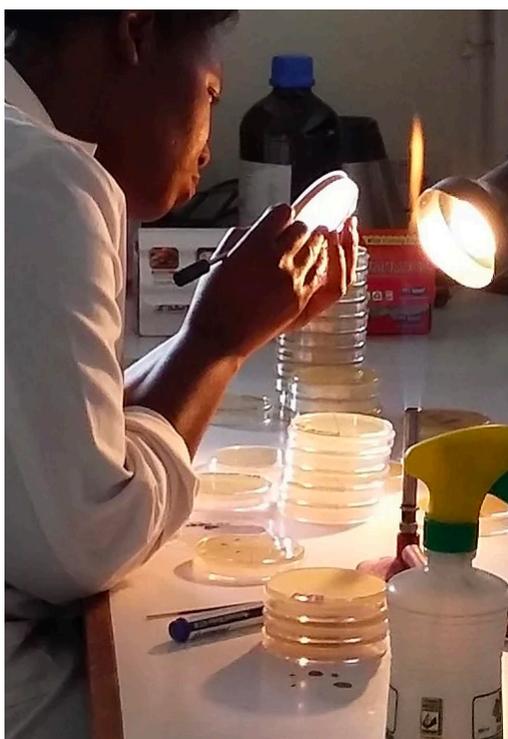
Le développement par la sécurité sanitaire des aliments



www.safe-expertise.com



Vous êtes responsable d'un établissement de restauration, d'une entreprise agro-alimentaire, nous pouvons vous accompagner !



Nos services vous permettent de garantir la qualité et la sécurité de vos produits alimentaires mais aussi de développer l'efficacité de votre entreprise :

01. **Comprendre** les conséquences de manipulation de denrées alimentaires au cours de la préparation des aliments
02. **Maîtriser** les risques microbiologiques au cours de la fabrication des produits
03. **Motiver les équipes** autour de pratiques essentielles à la satisfaction des clients
04. **Valoriser la démarche** auprès de vos clients

SOUTIEN

Nous vous proposons des prestations sur mesure pour vous accompagner dans votre maîtrise des risques sanitaires.

Nos services commencent par une visite préalable pour établir un cahier des charges adapté à vos besoins en matière de :



- Définition d'un plan de maîtrise des risques sanitaires (PMS) basé sur les principes de l'HACCP
- Mise en place d'un système qualité
- Organisation d'un programme de contrôle de vos produits alimentaires
- Définition des procédures de nettoyage/désinfection

Exemple : Définition d'un plan de maîtrise des risques sanitaires (PMS)



AUDITS

En complément des formations ou du soutien, des audits peuvent vous permettre d'évaluer la maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire, dans votre établissement ou ceux de vos fournisseurs.

Ces audits sont adaptés au niveau d'avancement de votre entreprise :

- **Audit initial** pour l'identification d'un **plan d'actions** (procédures et formations à mettre en œuvre)
- Audits de **surveillance** pour évaluer la mise en place et l'efficacité des actions entreprises
- Evaluation ciblée d'une procédure particulière (nettoyage et désinfection, gestion des matières premières etc.)
- Diagnostic de l'hygiène des locaux : audit et contrôle microbiologique des locaux



Ces audits font l'objet d'un rapport illustré et détaillé qui vous permettra de décider des actions correctives et qui alimentera le système qualité de votre entreprise.



FORMATION

Nous proposons des modules de formation à l'hygiène et la sécurité des aliments « de la fourche à la fourchette »:

1 Sensibilisation, principes de base en sécurité sanitaire des aliments (1jour)

Objectif :

Sensibiliser le personnel aux bases de l'hygiène alimentaire et à l'application des bonnes pratiques d'hygiène.

2 Les dangers alimentaires : production primaire et produits transformés (2jours)

Objectif :

Présenter les différents dangers (chimiques, physiques, allergènes et biologiques)

Identifier les sources de contaminations

Appréhender les moyens de maîtrise

3 Programme d'analyse et maîtriser des risques (3jours)

Objectif :

Identifier et évaluer les dangers dans l'activité

Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (méthode HACCP)

Elaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

4 Bonnes pratiques d'hygiène pour les filières alimentaires (adapté à la filière)

5 Contrôle de la qualité des aliments, savoir interpréter un résultat d'analyses microbiologiques (2jours)

Objectif :

Appréhender la place des analyses microbiologiques pour le contrôle qualité (produits et surfaces)

Interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques

6 Nettoyage et désinfection en agro-alimentaire (1jour)

Objectif :

Intégrer les différentes techniques de nettoyage et désinfection possibles en fonction des surfaces

Appliquer le plan de nettoyage désinfection approprié aux locaux

Ces formations peuvent être effectuées sur site (ce qui facilite les travaux pratiques) ou sur un site extérieur. Selon les cas elles peuvent ne concerner que des employés de votre entreprise ou également d'autres entreprises pour partager les expériences.

Elles peuvent être effectuées en accompagnement à la mise en oeuvre d'un plan d'actions élaboré à la suite d'un audit initial.

EXPERTISE

Selon vos besoins et les résultats des audits, nous pouvons également vous accompagner sur des sujets plus précis, notamment :



- L'évaluation ciblée d'une procédure particulière (nettoyage et désinfection, gestion des matières premières etc.)
- Le diagnostic de l'hygiène des locaux : audit et contrôle microbiologique des locaux
- La validation de plans de vos locaux (construction, rénovation)
- La validation de procédés de préparation et conservation des produits (ex. : détermination de la date limite de consommation)





Contacts



Villa No. 267 Cité Aliou Sow, Golf Sud
Dakar - Sénégal



Tél fixe : +221 33 835 81 44
Tél mobile : +221 77 537 40 81



contact@safe-expertise.com
www.safe-expertise.com