

Audit hygiène en restauration

1 OBJECTIFS

- ✓ Vérifier la configuration et l'état de propreté des locaux et de leurs équipements
- ✓ Contrôler l'application des bonnes pratiques et points critiques relatifs à l'hygiène et à la sécurité des aliments
- ✓ Établir un état des lieux au regard de la réglementation en vigueur
- ✓ Vérifier la conformité de votre PMS¹ et du système HACCP² mis en œuvre dans votre établissement

2 CONDITIONS DE RÉALISATION

- ✓ L'audit est réalisé pendant le fonctionnement du service afin de pouvoir appréhender les points sensibles sur l'ensemble de l'activité
- ✓ Le support d'audit utilisé par le laboratoire est issu des travaux de l'Association française des Directeurs et cadres de Laboratoires Vétérinaires publics d'Analyses (ADILVA)
- ✓ À la fin de l'audit, l'évaluateur fait une restitution orale sur site des constats (points forts, points faibles et axes d'amélioration)
- ✓ Après l'audit, le laboratoire transmet un rapport circonstancié des thèmes évalués et des constats

DURÉE

4 h pour un audit complet

PUBLIC

Restauration collective
et commerciale

- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Équipe de restauration

PRÉREQUIS

Aucun

OBJECTIFS

Vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de la réglementation en matière de sécurité des aliments

TARIF

Sur devis

Bon à savoir

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

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.

Plus d'informations sur
Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée
labo@vendee.fr - Tél. 02 28 85 79 79

Rond-point Georges Duval - CS 80802 La Roche sur Yon cedex