

OBJECTIFS

Accompagner l'entreprise dans la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité alimentaire en vue de sa certification à un référentiel choisi.

CLIENTÈLE

PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale, distributeurs,

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

RÉPARATION AUX CERTIFICATIONS : IFS, BRC, ISO 22 000

OBJECTIFS

Nous proposons de vous accompagner et vous préparer à l'obtention d'une certification type IFS, BRC ou ISO 22 000. Les résultats de cet accompagnement sont :

- ✓ La mise en place d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA) complet, adapté et conforme au référentiel choisi et prêt pour la certification.
- ✓ L'entreprise accompagnée est prête à être certifiée par un organisme certificateur reconnu,
- ✓ Une équipe HACCP est mise en place,
- ✓ L'équipe HACCP est formé et est à même de mettre en œuvre le SMSA, de le mettre à jour et de l'améliorer de manière continue et ce de façon autonome,
- ✓ Le personnel de production est formé aux bonnes pratiques 'hygiène et aux principes de base de la maîtrise de la sécurité alimentaire.

LES ÉTAPES

- ✓ Diagnostic initial,
- ✓ Pilotage du projet et mise en place d'un suivi,
- ✓ Mise en place du référentiel ou de la norme,
- ✓ Rédaction du manuel qualité,
- ✓ La formation du personnel,
- ✓ Audit à blanc,
- ✓ Audit de certification,
- ✓ Suivi : audit de suivi, revues de direction, etc.

