

OBJECTIFS

Mise en place, réactualisation et suivi du système qualité.

CLIENTÈLE

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale.

DURÉE

A déterminer selon vos besoins (présence hebdomadaire, mensuelle, ...)

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

SUMI HYGIENE ET QUALITE

Présentation

Il s'agit pour nous de vous accompagner dans la mise en place ou la refonte de votre système qualité et d'instaurer un suivi pour son maintien dans l'entreprise.

Les objectifs

- ✓ Réaliser la veille réglementaire,
- ✓ Gérer le dossier d'assurance qualité (gestion documentaire, optimisation des autocontrôles).
- ✓ Mise à jour des dossiers d'agrément,
- ✓ Adaptation de la démarche HACCP à l'entreprise,
- ✓ Assister le professionnel lors des contrôles des services officiels,
- ✓ Assister le professionnel lors des audits clients,
- ✓ Assurer les audits fournisseurs,
- ✓ Gérer les non-conformités internes et les réclamations clients liées à la démarche qualité mise en place,
- ✓ Réaliser des audits pour s'assurer que l'ensemble des dispositions prévues (réglementaires et internes) soient bien respectées,
- ✓ Renouveler la formation du personnel à l'hygiène, aux principes de l'HACCP et à la maîtrise des process de fabrication,
- ✓ Répondre à un problème ponctuel.

Les avantages

- ✓ La mise en place d'un service qualité,
- ✓ Aucune embauche supplémentaire,
- ✓ Pas d'absentéisme à gérer,
- ✓ La reconnaissance et la fidélisation de votre clientèle.

Nos atouts

- ✓ Une équipe de professionnels pluridisciplinaires à votre service,
- ✓ Un seul interlocuteur,
- ✓ Une assistance permanente physique ou téléphonique
- ✓ Disponibilités et proximité.



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.
Retrouvez nous sur www.aqcf.eu