

HACCP Poissonniers
Analyses Fromagers Glacières
Pâtissiers HYGIÈNE ARTISAN
alimentaire Restauration rapide
Paquet hygiène Chocolatiers
COMMERCE

AGRÉMENT

Patisseries Fromagers Glacières
HYGIÈNE ALIMENTAIRE Boulanger Bouchers Charcutiers Traiteurs
Restauration rapide MÉTIERS DE BOUCHE Conseil
Paquet hygiène Chocolatiers
PMS AUDIT
Formation prévention des risques professionnels

UN SERVICE PERSONNALISÉ ET ADAPTÉ AUX TPE/PME



Parce qu'il est difficile pour les TPE ou les PME de pouvoir embaucher un responsable qualité à temps plein, avec des obligations vis-à-vis de la réglementation de plus en plus contraignantes, je vous propose de vous accompagner à temps partiel, en fonction de vos besoins, sur tous les domaines relatifs à l'hygiène alimentaire.



fondée par

Stéphanie Chevalier Lopez
« Meilleur Ouvrier de France »



Conseil - Expertise
en sécurité
alimentaire

contact@sclqualite.com
www.sclqualite.com

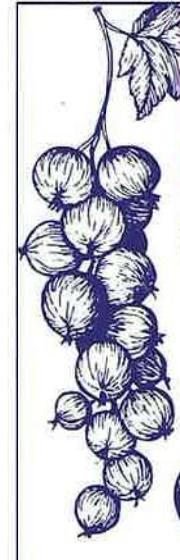
scl qualité sclqualite



Stéphanie Chevalier Lopez

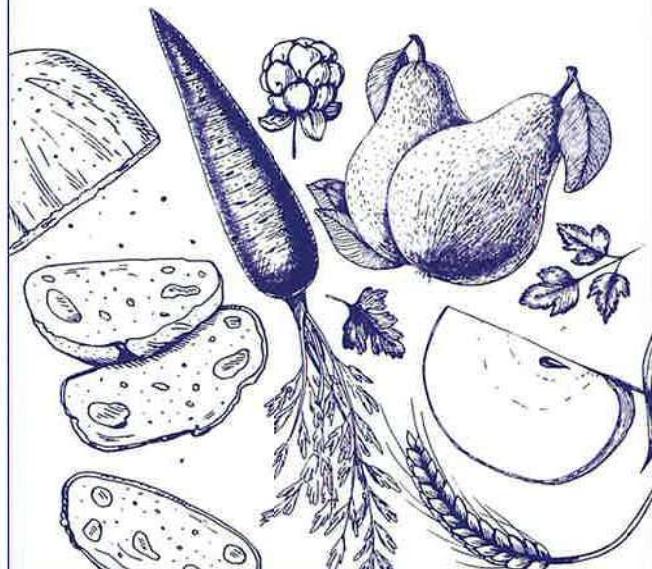
123 rue général Fauconnet
21000 Dijon

contact@sclqualite.com
Fixe : 03 45 21 48 04
Port. : 06 82 94 91 14



Conseil et Formation

pour les métiers
de bouche en hygiène
alimentaire



POUR VOUS AIDER À ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Conseil

- Formule d'accompagnement à l'année en hygiène alimentaire
- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et de l'HACCP
- Accompagnement à la rédaction du dossier d'Agrement Sanitaire (création ou mise à jour)
- Audit hygiène dans le cadre d'une transmission/cession d'entreprise
- Avis sur plan de laboratoire

Formation

- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- HACCP, plan de Maîtrise Sanitaire
- Spéciale Restaurateur
- Agrément Sanitaire
- Conditionnement sous-vide / étiquetage

Possibilité d'obtention du **LABEL HYGIÈNE SCL QUALITÉ**



HACCP - PMS NUMÉRIQUE by SCL Qualité !

- Application personnalisée sur tablette tactile
- Espace manager depuis ordinateur
- Suivi des bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité, étiquetage...
- Données sauvegardées sur cloud
- Le + : suivi par un expert SCL Qualité

Analyses

Mise en place et suivi de votre plan analytique :

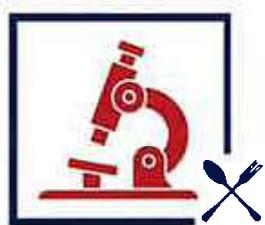
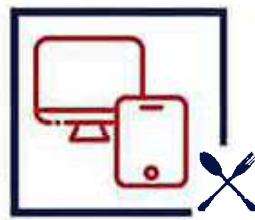
- Prélèvements de surfaces
- Microbiologie
- Eau
- Recherche d'allergènes
- Valeurs nutritionnelles...



Avec nos laboratoires partenaires accrédités, COFRAC et l'expertise en plus de nos ingénieurs qualité.



Vous accompagner dans la mise en place ou le maintien de votre Plan de Maîtrise Sanitaire



Conseil / Audits - Application - Analyses

SCL QUALITE, la solution pour



LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME
QUALITÉ COHÉRENT DANS VOTRE
ENTREPRISE

GARANTIR LA SÉCURITÉ
SANITAIRE DE VOS DENRÉES
ALIMENTAIRES

DE BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET LE RESPECT DE LA
RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Adhérents UMIH 21 :

**4 prélèvements de surface OFFERTS
pour tout suivi hygiène annuel**



N'hésitez pas à nous demander un devis



03 45 21 48 04



contact@sclqualite.com



123 rue général Fauconnet - 21000 DIJON



Fondé par :

**Stéphanie
Chevalier Lopez**
Conseil - Expertise
en Sécurité Alimentaire