

HACCP
Analyses

Poissonniers

Sécurité
Sanitaire

ARTISAN

Pâtisseries
Fromagers
Glaciers
**HYGIÈNE
ALIMENTAIRE**

Restauration
rapide
Paquet
hygiène
Céa
COMMERCE

AGRÈMENT

Formation
Boulangers
PMS

Bouchers
Charcutiers
Traiteurs
AUDIT

MÉTIERS DE BOUCHE
Conseil
Restaurateurs
prévention des risques
professionnels
confiseurs

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.

SCL
Qualité

CONSEIL EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

fondée par

Stéphanie Chevalier López
« Meilleur Ouvrier de France »



Conseil - Expertise
en sécurité
alimentaire

contact@sclqualite.com
www.sclqualite.com

f scl qualité i sclqualite

SCL
Qualité

Stéphanie Chevalier López

123 rue général Fauconnet
21000 Dijon

contact@sclqualite.com

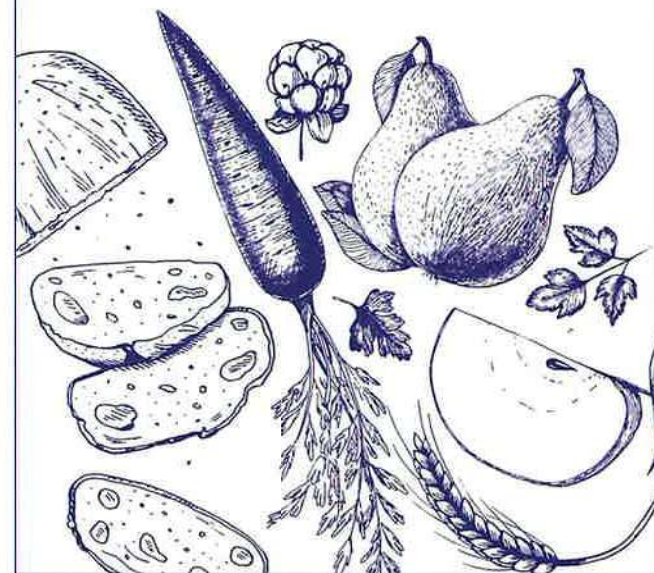
Fixe : 03 45 21 48 04
Port. : 06 82 94 91 14

SCL
Qualité

CONSEIL EN
HYGIÈNE ALIMENTAIRE



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'Agrément 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 Lépez**
Conseil - Expertise
en Sécurité Alimentaire