Assurer la sécurité alimentaire de



Normes et hygiène alimentaire

Application des règles d'hygiène stricte dans le respect des normes HACCP. La méthode HACCP identifie, évalue et maitrise les dangers significatifs de gestion au regard de la sécurité et de l'hygiène alimentaire, exemples :

- Formations régulières pour tous les agents en interne Décontamination des marchandises
- Respect de la chaine du froid
- Refroidissement rapide des plats

Tenues règlementaires

Contrôle qualité

Tests microbiologiques hebdomadaires par un laboratoire extérieur sur les productions alimentaires et sur les surfaces nettoyées

Enregistrement des auto-contrôles des mesures d'hygiène

Conservation de plats témoins 7 jours minimum

Passage inopportun des Services vétérinaires

Liens utiles
En savoir plus sur le plan de maîtrise sanitaire et la méthode HACCP