La sécurité alimentaire en cuisine

L'assurance d'un système de sécurité alimentaire efficace.

Vanessa Payement
Diététique & Qualité
Coaching consulting formation

Diététique & Qualité
Vanessa Payement

06 88 65 14 74
www.dietetique-qualite.fr

v-payement@dietetique-qualite.fr

Photos : Unsplash / Kaicho20 - Domaine public. Réalisation : **www.petit-bens.com**

Vanessa Payement
Diététique & Qualité
Coaching consulting formation

Pour qui ?

Restaurateur,
boulanger, traiteur...
vous êtes concernés.

Pourquoi mettre en place la sécurité alimentaire en cuisine ?

- Pour VOUS protéger et protéger VOS consommateurs des DANGERS microbiens, physiques et chimiques de la restauration qui peuvent entrainer des **T**oxi Infection **A**limentaire **C**ollective (TIAC)
- Pour être conforme à la réglementation
- Pour éviter les coûts liés à la "non sécurité"
  Rappel : En cas de non respect de la loi, les sanctions peuvent être pénales et / ou administratives pouvant aller jusqu'à la fermeture de votre établissement
- **Parce que la sécurité alimentaire est l'affaire de tous.**

Comment ?

Un expert de Diététique & Qualité se déplace dans votre établissement et vous assiste dans votre démarche, en déroulant les étapes suivantes :

1. État des lieux
2. Diagnostic

PRESTATIONS

3. Mise en place d'actions
4. Évaluation
5. Suivi

1. ET 2. : ÉTAT DES LIEUX ET DIAGNOSTIC
Pour connaitre la situation de votre établissement au regard de la loi et anticiper les contrôles des services officiels d'hygiène.

3. ET 4. : MISE EN CONFORMITÉ ET ÉVALUATION
Pour mettre en place des actions correctives simples et conformes à la règlementation et évaluer leur efficacité.

5. : SUIVI
Pour vérifier que le système fonctionne et pour l'améliorer en continu...

devis personnalisé gratuit

En fonction de vos objectifs, D&Q propose un accompagnement personnalisé, adapté à votre structure et dans le respect de la loi.

Vanessa Payement experte D&Q | 06 88 65 14 74