

Mise en place du plan de contrôle sanitaire



Contexte

Avoir un classeur HACCP dans son lieu de restauration ne suffit pas. Il faut également maîtriser la sécurité sanitaire de votre entreprise. Vous pouvez sous-traiter cela à un laboratoire qui fera quelques analyses pas toujours pertinentes et qui ne protégeront votre entreprise qu'en théorie.

Contenu et atouts

Nous aborderons le plan de contrôle de façon large et pertinente par rapport à votre entreprise. Nous définirons ensemble les moyens de contrôles sanitaires possibles autres que les analyses microbiologiques « onéreuses et avec des résultats différés ».

Nous vous apporterons également des connaissances en microbiologie nécessaires à une bonne interprétation des résultats.

Vous maîtriserez dès lors parfaitement la sécurité sanitaire de votre entreprise.

Public concerné

Personnes en responsabilité ayant envie de progresser sur cette thématique.

Bénéfices attendus

- Découvrir les fondamentaux de la microbiologie .
- Construire son plan de maîtrise sanitaire.
- Optimiser les coûts d'analyses microbiologiques.
- Protéger l'entreprise.

Durée

1 jour

Intra