



Offre de prestation Confédération Nationale de la Triperie Française

Optimisation des durées de vie microbiologiques

Le Paquet Hygiène entré en vigueur en janvier 2006 renforce la responsabilité des exploitants vis à vis des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché.

Par l'indication de la date limite de consommation (DLC) sur les produits travaillés et conditionnés dans ses locaux, l'entreprise s'engage sur la sécurité et la salubrité de ses produits.

La CNTF propose de vous accompagner dans la conduite des études microbiologiques dans l'objectif d'optimiser la durée de vie microbiologique des produits préparés et conditionnés dans les locaux de votre entreprise pour garantir leur conformité jusqu'à la DLC.

Cette prestation s'adresse aussi bien aux grossistes, que les détaillants et industriels.

Pour chaque étude, nous :

- Prenons contact avec un laboratoire d'analyse accrédité
- Conseillons l'entreprise sur le nombre d'échantillons à prévoir ainsi que les stades d'analyses pertinents
- Accompagnons l'entreprise dans les prélèvements des denrées, leur envoi au laboratoire
- Interprétons les résultats au fur et à mesure de l'avancement de l'étude
- Rédigeons un rapport détaillé et un résumé des DLC validées par produit.

Le rapport remis vous permettra de justifier auprès des autorités compétentes des durées de vie apposées sur vos produits.

Contact

Pour toute information, ou demande de devis,
vous pouvez contacter la consultante qualité :

Djamila BELARBIA

Mob : 0688998091

Standard : 0146759320

Email : cntf.djamilabelarbia@orange.fr



Offre de prestation Confédération Nationale de la Triperie Française

Audit consulting hygiène et qualité

L'audit hygiène est une démarche méthodique fondée sur des contrôles visuels et la réalisation d'interviews au cours desquelles des faits sont observés et des preuves recueillies pour vérifier l'application des dispositions prévues.

L'audit hygiène vous permet d'identifier les points non conformes et de les améliorer.

Cette prestation s'adresse aussi bien aux grossistes, que les détaillants et industriels.

La consultante CNTF procède à un diagnostic complet pour faire un état des lieux des locaux de fabrication suivant une grille détaillée et adaptée à chaque entreprise :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Obligations documentaires• Hygiène des locaux• Traçabilité• Moyens à disposition du personnel pour l'hygiène• Hygiène du personnel• Hygiène des équipements et des ustensiles | <ul style="list-style-type: none">• Plan de nettoyage et désinfection• Achat et réception des matières premières• Stockage des matières premières• Respect des procédures de fabrication• Transports des denrées alimentaires• Gestion et élimination des déchets |
|--|--|

L'audit se déroule sur site suivant quatre phases :

- Réunion d'ouverture
- Observation des pratiques et relevé des points d'amélioration
- Réunion de clôture et débriefing des constats
- Envoi du rapport et du plan d'action

La CNTF vous accompagne dans le suivi du plan d'action, la consultante reste à votre disposition à l'issue de l'audit pour vous aider dans la mise en place des actions correctives.

Contact

Pour toute information, ou demande de devis,
vous pouvez contacter la consultante qualité :

Djamila BELARBIA

Mob : 06 88 99 80 91

Standard : 01 46 75 93 20

Email : cntf.djamilabelarbia@orange.fr