



BOZEC Arnaud
Ingénieur d'étude - Expert
HACCP en abattage-découpe

Cet audit est important pour améliorer la maîtrise de la qualité de vos produits. Il est ciblé sur les métiers de la viande et de la charcuterie, et est réalisé par des experts très expérimentés du secteur. Au choix selon vos besoins, 3 types d'audits sont proposés :

1 - un Audit de Progrès « Flash » d'1 journée sur site comprenant un audit du procédé de fabrication et des points de l'HACCP, une restitution auprès des personnels de production, une synthèse de 2 pages des recommandations remises le soir de l'audit.

2 - un Audit Hygiène « Classique » de 2 jours sur site,

- ½ journée d'observation en atelier avec prise de films et de photos,
- 1,5 jour d'audit complet comprenant une restitution auprès des personnels de production et une synthèse de fin d'audit remise le soir même de l'audit.

3 - un Audit « Baromètre Pathogène® » de 4 jours dont 3 jours complets sur site,

- ½ journée d'observation en atelier et prise de films et de photos,
- 1,5 jour d'audit complet avec une synthèse de fin d'audit remise le soir même et une restitution auprès des personnels de production,
- 1 jour de construction de la grille du Baromètre Pathogène® avec l'entreprise,
- 1 jour de rapport et finalisation du Baromètre Pathogène®.