

## HYGIÈNE ET RESTAURATION

### Objectifs :

L'audit est un outil de progrès, il fournit des informations à partir desquelles l'entreprise auditée peut agir pour améliorer ses performances. Repérer les dysfonctionnements éventuels et les corriger

### Méthode :

L'audit s'effectue dans les conditions habituelles de travail de manière à évaluer les bonnes pratiques d'hygiène depuis la réception des matières premières jusqu'à la consommation des produits

### Matériel :

Chaque résultat d'audit fera l'objet d'un rapport, listera les points de conformité et de non-conformité et sera accompagné d'un plan d'actions correctives à mener

### Garanties :

L'audit est effectué par un Docteur ès Sciences spécialisé en Formation Sécurité et Hygiène Alimentaire depuis plus de 15 ans

### Description de la prestation :

Cet audit se déroule sur 1/2 journée selon une fréquence annuelle à déterminer suivant la fréquentation de l'établissement. Il est structuré selon la démarche logique de travail effectué en production alimentaire et permet de diagnostiquer en premier lieu les points suivants :

#### Réception et Stockage :

- Zone de réception
- Épicerie
- Chambres froides
- Armoires frigorifiques
- Congélateurs

#### Prétraitement :

- Décartonnage, déconditionnement
- Légumerie, déboîtage

#### Préparations froides :

- Local de préparations froides
- Local dressage

#### Préparations chaudes :

- Zone de cuisson
- Local de cuisson
- Refroidissement
- Plonge

#### Connaissances théoriques :

- Hygiène alimentaire
- Risques alimentaires
- H.A.C.C.P

En option et sur demande possibilité d'effectuer des prélèvements d'échantillonnages de produits pour Analyses Bactériologiques

Durée : 1/2 journée  
4 heures