

FORMATIONS RESTAURATION

LE CONTRÔLE HYGIÈNE ET ALIMENTAIRE DE RESTAURANT

RH reflex accompagne au quotidien ses clients dans la détection des non-conformités et des dysfonctionnements organisationnels en entreprise.

Notre équipe vous propose une mise en place d'un plan d'action efficace pour améliorer et mettre en conformité votre établissement.

VOICI UNE LISTE NON EXHAUSTIVE DES MISSIONS RÉALISÉES PAR NOS EXPERTS :

- Audit et diagnostic hygiène en restauration
- Bilan de mise en conformité
- Contrôle des fournisseurs alimentaires et agroalimentaires
- Mise en conformité vis-à-vis de la réglementation Européenne, Française, Belge, Suisse ou Monégasque
- Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Création « d'outils » et de procédures personnalisés, rédaction de plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Prévention des risques alimentaires et sanitaires
- Intervention mandatée à la demande de nos clients auprès des pouvoirs publics (Services Vétérinaires ...) suite à un contrôle d'hygiène
- Intervention chez nos clients en cas d'incidents alimentaires avec
- les consommateurs (intoxication alimentaire ou alerte sanitaire)
- Accompagnement de nos clients dans les démarches de réouverture administrative de leur établissement
- Conception de cuisine et assistance aux travaux
- Audit de conformité lors de l'acquisition ou de la vente d'un commerce
- Rédaction de dossier d'Agrement Sanitaire Européen



DURÉE : 7 -14 HEURES



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM