



Restauration



Industrie



Objectif sécurité alimentaire

« Les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers... »

Etablissements de transformation de denrées d'origine animale et végétale

La sécurité des aliments est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production de la fourche à la fourchette la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques.

En effet là où il y a encore quelques années en arrière la qualité et la fraîcheur des produits alimentaires étaient assurés par une chaîne alimentaire relativement courte de 2 ou 3 maillons. Il faut aujourd'hui rajouter jusqu'à 5 maillons supplémentaires après le producteur:

- Le transporteur,
- L'usine de conditionnement
- Le fournisseur
- Le distributeur
- Le restaurateur

Ce qui fait de 5 à 10 jours de vie entamés sur la fraîcheur du produit ! Rajoutez à ce phénomène une cuisine de plus en plus complexe, avec des méthodes de préparation et des recettes où il n'est surtout pas question d'altérer les qualités gustatives du produit, mais de préserver la saveur et la texture des aliments, avec souvent l'absence de cuisson ou des cuissons très courtes ne permettant pas d'atteindre la température minimum (63°) recommandée pour commencer à détruire les bactéries présentes sur le produit.



Analyse des dangers



Maîtrise du risque

RGCIF vous accompagne dans le cadre de votre activité de commercialisation de denrées alimentaires saines et vous propose du conseil, de l'information et des formations personnalisées destinées à prévenir les toxi-infections alimentaires collectives, à répondre aux exigences réglementaires et à renforcer l'image de marque de votre entreprise.

Formations personnalisées sur :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité
- HACCP
- Gestion des retraits et rappels
- Connaissances des dangers
- Bionettoyage en agroalimentaire...

Accompagnement :

- Audit qualité
- Rédaction de procédures, mode opératoires...
- Conseils sur la gestion des risques
- Réalisation de dossiers d'agrément sanitaires
- Agencement des ateliers- Marche en avant ...



info@rgcif.fr



0692687705