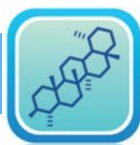


MOTS CLES :



HACCP
Dossier d'agrément
Plan de Maîtrise Sanitaire
Normes et référentiels (ISO 22000, IFS, BRC...)
Audit, conseil, formation



Compétences

- Constitution de méthodes HACCP, PMS, Dossiers d'agréments...
- Réponse aux contraintes réglementaires concernant l'hygiène des denrées alimentaires.
- Maîtrise des principaux référentiels de management de la qualité.
- Formation du personnel (opérateurs, encadrement) aux thèmes de l'hygiène et du management de la qualité

POINT FORT

Agro-Hall a contribué à mettre en place le premier système de management de la sécurité des denrées alimentaires conformément au référentiel **ISO 22 000** en Haute-Normandie



Exemples de réalisations

Formation du personnel de fabrication à l'HACCP selon le référentiel IFS

Validation du plan de nettoyage et désinfection d'une entreprise

Accompagnement pour la certification IFS d'un site de production

Conception d'un dossier d'agrément sanitaire pour la mise en place d'un atelier de transformation de volaille.