



SUIVI HYGIÈNE - QUALITÉ EXTERNALISÉ



ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Résolution des problèmes par un professionnel du secteur.
- Accompagnement personnalisé des projets.
- Gestion des non-conformités et des dysfonctionnements.

ORGANISATION

- Détermination de vos besoins.
- L'organisation est définie selon vos attentes.
- Durée et fréquence définies selon vos attentes.

Exemple 2 jours par mois pendant 6 mois.

DEVIS GRATUIT



Un responsable Qualité dans votre société quand vous le souhaitez.

Exemples de missions du "Suivi Hygiène Qualité" :

- Mise en conformité vis-à-vis de la législation en vigueur.
- Représentation auprès des services officiels.
- Relation avec vos fournisseurs de matières premières.
- Relation avec vos clients (*Gestion des réclamations, ...*).
- Relation avec vos sous-traitants (*Nettoyage, Maintenance, ...*).
- Mise à jour de votre système documentaire.
- Développement / mise à jour de votre système HACCP.
- Audit / Suivi des Bonnes Pratiques d'Hygiène / de fabrication.
- Contrôle, surveillance et audit du nettoyage.
- Gestion des analyses et prélèvements.
- Gestion des non-conformités.
- Animation de réunions "Hygiène-Qualité".
- Gestion de crise en cas d'incident alimentaire.

Exemples de missions "Spécifiques" :

- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mise en place d'un système de traçabilité.
- Mise en place d'une démarche Qualité.
- Accompagnement à la certification IFS / BRC / ISO.
- Mise en conformité des étiquettes.
- Rédaction de cahiers des charges.

Nos engagements :

- Un travail sur site au plus près de vos équipes.
- Une assistance téléphonique ou sur le terrain pour vos besoins les plus urgents.
- La confidentialité complète de toutes les informations.

Vous ne disposez pas des compétences en interne pour gérer une démarche HACCP ou Qualité ?

Vous avez besoin d'aide pour un projet ?

Vous ne souhaitez pas recruter ?

Vous n'avez pas besoin d'une personne à temps complet ?

Votre service Qualité est saturé ?

Le suivi externalisé que nous vous proposons permet selon vos choix de réparer une situation de l'améliorer ou d'aller vers l'excellence !

Pourquoi choisir notre assistance ?

- **Pas d'engagement** : une liberté totale dans la durée du contrat. Les durées et fréquences d'interventions sont modulables.
- **Une optimisation de votre travail** : vous pouvez vous concentrer sur votre cœur de métier.
- **Une gestion des coûts simplifiée** : la mission est adaptée à la charge de travail et à la capacité financière de l'entreprise.
- **Une assistance modulable** pour développer votre entreprise selon vos besoins.
- **Une garantie pour votre entreprise et vos clients** en préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de l'assistance :

- Réactivité et disponibilité.
- Des solutions opérationnelles.
- Des outils performants.
- Un véritable partenariat.
- Des consultants proches du terrain.
- Un transfert de nos compétences vers vos équipes.



QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire



HACCP & PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur de l'alimentaire

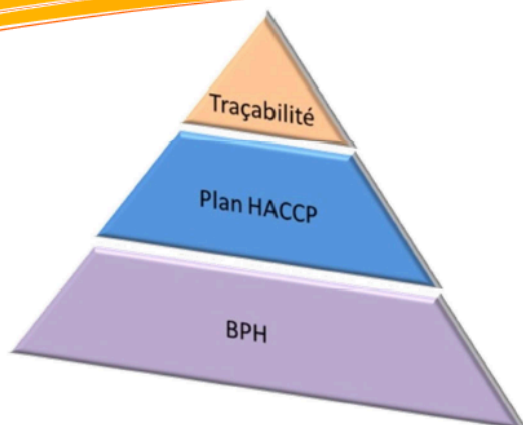
BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer d'une étude HACCP complète et à jour.

DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités, de la gamme de produits et des éléments à la disposition du consultant.
- Mise à jour : 1 à 6 jours.
- Création : 4 à 10 jours.

DEVIS GRATUIT



Tous les établissements du secteur agroalimentaire doivent décrire les mesures qu'ils ont prises pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de leurs produits vis à vis des dangers biologiques, physiques, chimiques & des allergènes.

Ainsi, QUALACS vous accompagne dans la mise en place de votre étude HACCP & autocontrôle qui comprend :

- les bonnes pratiques d'hygiène (Prérequis)
- le plan HACCP fondé sur les 7 principes
- la procédure de traçabilité, de retrait / rappel produits et notification obligatoire.

Réaliser ou mettre à jour son étude HACCP

Déroulement: (indicatif)

Phase 1 - BPH / BPF / Prérequis:

- Identification & recensement des Bonnes Pratiques d'Hygiène applicables à votre secteur d'activité et comprenant:
 - les locaux, le matériel & équipements
 - la qualité des fluides (air, eau)
 - le nettoyage & désinfection
 - le personnel et la gestion des déchets
 - le plan de lutte contre les nuisibles
 - la sûreté des produits / malveillances
- Recensement des éléments à créer / modifier
- Recensement des actions à mener
- Mise en conformité de l'établissement

Phase 2 - Réalisation du plan HACCP

- Définition du champ de l'étude
- Constitution de l'équipe HACCP (étape 1)
- Description des produits
- Détermination de l'utilisation prévue
- Réalisation des diagrammes de fabrication
- Confirmation des diagrammes
- Analyses des dangers selon la règle des 5M
- Détermination des CCPs & CP (PRPo)
- Définition des limites critiques
- Description du suivi des CCPs
- Détermination des actions correctives
- Description de la vérification
- Documentation HACCP
- Détermination des modalités de mise à jour
- Recensement des actions à mener
- Mise en place sur le terrain

Phase 3- Tracabilité

- Description de la procédure de tracabilité
- Description de la procédure de gestion des non-conformités
- Description de la procédure de retrait / rappel et notification obligatoire (gestion des TIAC)
- Recensement des actions à mener
- Rédaction des procédures, enregistrements et des mises en situation (exercices / audits internes).

Phase 4 - Suivi de l'autocontrôle (optionnel)

- Formation du personnel
- Rédaction d'une grille d'audit personnalisée
- Réalisation d'audits de suivis
- Planning analyses & échantillonnage

Notre approche:

- Une connaissance précise : des attentes des services officiels
- Une étude HACCP entièrement personnalisée: et propre à votre établissement.
- L'intégration de vos contraintes: techniques et opérationnelles.
- La prise en compte de vos documents existants.
- La prise en compte des exigences spécifiques aux référentiels de certification ISO 22000 / BRC / IFS.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants

QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire



ACCOMPAGNEMENT CERTIFICATION

IFS / BRC / ISO



ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Mettre votre établissement en conformité vis-à-vis des exigences du référentiel sélectionné.

DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités et de l'organisation de l'établissement.

- PHASE 1 : 1,5 à 4 jours

- PHASE 2 : 4 à 20 jours.

- PHASE 3 : 1,5 à 2,5 jours.

DEVIS GRATUIT

Déroulement : (Indicatif)

PHASE 1 - Diagnostic et état des lieux :

- **Évaluation de l'établissement selon le(s) référentiel(s) choisi(s)**
 - Visite de l'établissement.
 - Vérifications visuels et techniques.
 - Interview.
 - Inspection documentaire.
- Recensement des actions à mener.
- Rédaction d'un rapport de synthèse.
- Présentation du rapport et du plan d'action.
- Validation des échéances et délais.

PHASE 2 - Mise en conformité de l'établissement :

- Désignation d'un responsable de projet en interne.
- Assistance / Accompagnement de l'établissement.

L'assistance se déroule par alternance de travail sur site (Assistance) et dans nos bureaux (Recherche, relecture et validation).

Chaque intervention se déroule de la façon suivante :

- 1 - Validation des actions définies lors de l'intervention précédente.
- 2 - Explications des exigences suivantes / Aide à la mise en œuvre (Apports de propositions, Aide aux modifications, ...).
- 3 - Définition des actions à mener par l'établissement (Application sur le terrain, ...).
- 4 - Définition des actions à mener par le consultant (Relecture, Validation, ...).
- 5 - Mise à jour de l'échéancier.
- 6 - Planification de l'intervention suivante.
- 7 - Renseignement et signature de la fiche de suivi d'intervention.

PHASE 3 - Validation / préparation à la certification :

- Réalisation d'un audit à blanc dans les conditions réelles.
- Remise d'un rapport et d'un plan d'actions pour réussir la certification.
- Recherche éventuelle d'un organisme certificateur.

Vous avez un projet de certification ?

Vous souhaitez répondre à une demande client ?

Vous cherchez :

- A améliorer l'image de marque de votre entreprise ?
- A vous démarquer ?
- A déployer une démarche Qualité ?
- A assurer un service plus uniforme aux clients ?
- A rattraper les concurrents qui ont déjà engagé cette démarche ?

Cet accompagnement vous permettra de répondre, à votre rythme, aux exigences du référentiel de certification sélectionné.

Pourquoi engager cette démarche ?

• Pour votre entreprise :

- En améliorant votre avantage concurrentiel.
- En vous ouvrant de nouveaux marchés.
- En apparaissant comme une société de pointe.

• Pour vos clients :

- En améliorant leur satisfaction.
- En bâtissant et en entretenant la confiance.

• Pour améliorer votre fonctionnement interne :

- En maîtrisant plus précisément vos coûts.
- En améliorant l'efficacité et la production.

• Pour motiver vos équipes :

- En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.
- En améliorant la communication interne.

Notre approche :

• Une connaissance précise des référentiels.

• Un travail sur site au plus près de vos équipes.

• Des solutions opérationnelles et des outils performants.

• La prise en compte de la taille de l'établissement et de l'importance de la production.

• La prise en compte des documents existants pour optimiser le nombre de documents et avoir un système cohérent avec le système de gestion de la production déjà en place.

• La remise des documents sous format informatique.

• La confidentialité des informations.



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.