



Management Hygiène et Qualité

**ACTALIA peut vous aider à atteindre vos objectifs,
par un accompagnement ponctuel ou de longue durée,
des audits ou des formations adaptées**

Pour vos certifications

- Accompagnement adapté à votre rythme
- Audit à blanc pour se préparer à l'audit de certification
- Audit interne, partiel ou complet
- Maîtrise des référentiels IFS Food – IFS Log - ISO 9001 – ISO 22000 – FSSC 22000

Pour la gestion hygiène et qualité de vos produits

- Etude HACCP à déployer ou à consolider
- Dossier d'agrément ou Plan de Maitrise Sanitaire à formaliser
- Démarche Food Fraude à formaliser
- Outils Food Défense à consolider
- Procédure gestion des incidents à rédiger
- Enquête Food Safety Culture à mener
- Dossiers de validation des mesures CCP et PRPo à construire
- Fournisseurs français de matières premières/ ingrédients/ emballages à auditer

Pour le développement de compétences de vos équipes (production, maintenance, nettoyage, qualité...)

- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Devenir auditeur interne
- Maîtrise des référentiels d'audit

NOS +

- Analyse de vos besoins
- Prestations sur mesure
- Interventions ponctuelles ou régulières pour assurer un suivi de vos projets
- Réactivité

95%

- Toutes nos formations ont un taux de satisfaction supérieur à 95%
- Des intervenants expérimentés et pédagogues



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Laurent DENEUVE, Responsable Technique
"Management Qualité et Sécurité des Aliments"
l.deneuve@actalia.eu



<https://www.actalia.eu>