

QUALITÉ & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Une expertise terrain pour un management opérationnel



Encadrée par les exigences réglementaires, dictée par les impératifs du marché et de la grande distribution, la qualité est le fruit d'une démarche d'amélioration continue. Sa bonne conduite repose sur la mise en place d'un système de management opérationnel, mené à tous les niveaux de l'entreprise

Grâce aux synergies déployées entre les différents piliers de nos activités, nous développons une expertise globale en matière de qualité.

Guider les acteurs agroalimentaires dans leurs démarches, transformer chaque contrainte réglementaire en opportunité créatrice de valeur ajoutée, c'est notre métier.

Pour cela, nous nous appuyons sur :

- une équipe de consultants issus de l'industrie et rompus aux priorités de l'entreprise
- une expertise de la réglementation, des référentiels et normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO 22000...
- des outils et méthodologies innovantes
- une pédagogie personnalisée et sur-mesure
- un accompagnement pas à pas

Autant de points forts et distinctifs garantissant des résultats opérationnels et valorisables dans les secteurs de l'artisanat, de l'industrie agroalimentaire et de la restauration collective



Nos domaines d'intervention

- Système de management de la qualité et sécurité alimentaire
- HACCP
- Traçabilité
- Food defense
- Gestion de crise
- IFS, BRC, ISO 9001, ISO 22000...
- INCO...

NOS PRESTATIONS

Management de la qualité et sécurité alimentaire

- Accompagnement à la mise en place de démarche de management de la qualité
- Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH, BPF)
- Analyse des dangers : HACCP, document unique
- Gestion des risques
- Respect de la réglementation : traçabilité, retrait/rappel, gestion de crise
- Iso 9001 : 2008 - 2015 / Management par les processus et les risques
- Veille technique et réglementaire
- Accompagnement et formation à l'audit interne

Techniques

- Audit interne
- Audit blanc
- Formation des opérateurs et de l'encadrement au système de management de la qualité, aux Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène, à la Food Defense...
- Validation des DLUO
- Formation à la gestion et à la communication de crise

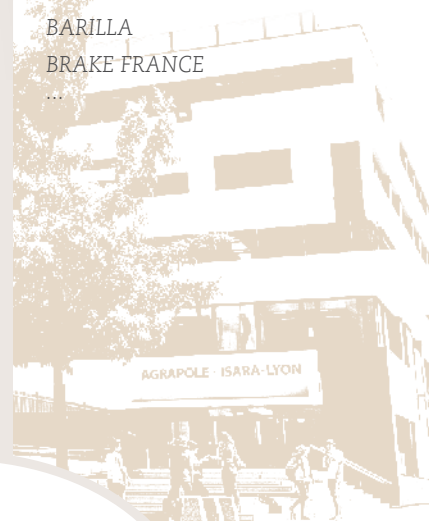
NOS MÉTHODES ET OUTILS

- Outil Food Defense
- Mise en situation de gestion de crise
- Méthodologie HACCP
- Outil INCO
- Pédagogie ludique et interactive (jeux, quizz, mise en situation)
- Service de Documentation et de Veille
- Halle technologique agroalimentaire
- Laboratoires de microbiologie/chimie



Ils nous font confiance...

SAINT JEAN
PROVOL INDUSTRIE
CHOCOLATREE
SCHMIDHAUSEUR SA
NATRAZAHOR FRANCE
DAVID MICHAEL EUROPE SAS
UCC COFFEE FRANCE
SOLVAY SA
ETS CHAMBOST
PRESTAL
ARMÉE FRANÇAISE
PATRICK VERRIÈRE TRAITEUR
MOULIN MARION
CONSEIL GÉNÉRAL 77
EYGUEBELLE
BARILLA
BRAKE FRANCE
...



Votre contact

Valérie MANN
Département Agroalimentaire
Ligne directe : 33(0)4 27 85 86 63
vmann@isara.fr



isaraconseil

Partenaire de votre développement

23 rue Jean Baldassini - F - 69364 LYON CEDEX 07
Tél. : 33(0)4 27 85 85 85 - Fax : 33(0)4 27 85 86 37

+ d'infos sur :
www.isara-conseil.fr