

Services complémentaires

Concept d'hygiène - sécurité alimentaire



Des concepts et documents très divers sont utilisés dans de nombreuses grandes cuisines du secteur de la santé, de la gastronomie et de l'hôtellerie pour tenter de répondre aux exigences du droit alimentaire. L'élaboration d'un système répondant tant à la loi qu'aux prescriptions est très chronophage et difficile car cela suppose qu'il soit possible de comprendre et d'interpréter correctement les contenus du droit. Mais ce n'est pas tout. Notre expérience montre en effet que mettre en pratique la partie théorique s'avère difficile pour beaucoup d'entreprises. Un concept d'hygiène où vous ne devez investir que peu de temps, que vous pouvez adapter au besoin et qui vous simplifie la mise en pratique n'est-ce pas intéressant pour vous aussi?

La solution

Avec HotSpots, JohnsonDiversey propose un concept d'hygiène facile à comprendre et complet avec des descriptions de processus tout faits. Ce concept repose sur le flux de marchandises et est réparti en rubriques, p. ex. organisation, réception des marchandises, stockage, etc. Vous trouverez pour chaque rubrique des descriptions des processus, des mesures importantes pour garantir la sécurité alimentaire ainsi que des documents pour l'autocontrôle. Des documents électroniques sur CD-ROM font partie de la livraison de sorte que vous pouvez ajouter au besoin, sans grand effort, des informations propres à votre entreprise.

Vos avantages

- Satisfaction des prescriptions et ordonnances légales (autocontrôle)
- Amélioration des bonnes pratiques de fabrication et des bonnes pratiques d'hygiène
- Meilleure sécurité alimentaire
- Moins de réclamations par le contrôle cantonal des denrées alimentaires

Pour d'autres d'informations, veuillez vous adresser à votre conseiller à la clientèle ou contacter nous au tél. 071 969 26 48.

1	HotSpots concept hygiène, version allemande	Art. 7515557
	Classeur contenant un concept hygiénique complet. CD-ROM avec modèles	
	HotSpots concept d'hygiène, version française	Art. 7515558
2	HotSpots concept d'hygiène/ HACCP	Art. 7515559
	Elaboration sur les lieux	