



*Votre Solution
Hygiène Alimentaire*



Contrôle Qualité Hygiène

L'exigence de la sécurité alimentaire

DÉCRET MISE EN TRANSPARENCE DE L'HYGIÈNE EN RESTAURATION

Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous



Alim'confiance



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une nouvelle application pour smartphone et sur internet
Alim'Confiance est disponible depuis le 03/04/2017
et rend public les résultats de votre dernier contrôle sanitaire !

Les données sont présentées sur une carte interactive permettant de
rechercher l'établissement par son nom ou son adresse.
La date du dernier contrôle et le niveau d'hygiène sont visibles sur l'écran.
Les résultats des contrôles seront ainsi disponibles pendant une période
d'un an après la date de réalisation du contrôle.



L'OBLIGATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Applicable depuis le 1er octobre 2012.

Par décret du 24 juin 2011 et arrêtés des 5 octobre 2011 et 25 novembre 2011,
la loi exige qu'au moins une personne de l'établissement ait suivi une formation de 14h à la méthode HACCP.

BON A SAVOIR

La formation hygiène est obligatoire pour tout établissement.
14h de formation obligatoire / Financement : pris en charge par l'OPCA (Fafih).

CQH, LA SOLUTION POUR GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA PERFORMANCE EN RHD.

CQH met en place un suivi personnalisé qui surveille le niveau de conformité des installations, traite la sécurité alimentaire et prépare aux contrôles répressifs des services vétérinaires. Un collège d'expert, de professionnels de l'hôtellerie restauration, de formateurs HACCP, d'ingénieurs en agroalimentaire accompagnent l'établissement dans le contrôle qualité hygiène.

Vos bénéfices

- Garantir que votre établissement a mis tout en œuvre pour respecter la sécurité alimentaire du consommateur.
- Motiver et impliquer l'équipe.
- Obtenir un repère consommateur pour rassurer le client.
- Se conformer aux normes HACCP, afin d'être en règle en cas de contrôle.

La démarche d'accompagnement en 2 étapes



1 FORMATION : PERFORMER EN CUISINE.

- Optimiser l'organisation de la cuisine.
- Organiser le travail dans le temps et l'espace.
- Assurer la marche en avant.
- Apprendre à réaliser et suivre un PMS.
- Mettre en place des outils et procédures de contrôle.
- Respecter les obligations légales.

- 16h minimum.
- 4 demi-journées.
- Financement : Plan de formation.

2 ACCOMPAGNEMENT / SUIVI SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

QUESTIONNAIRE ÉTABLI
SUR LE REFERENCEMENT DE L'AFNOR :

- Sécurité Alimentaire.
- Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Affichage obligatoire.

RESTITUTIONS :

- Mise en évidence des points à améliorer.
- Préconisations.

ATTRIBUTION D'UN NIVEAU
DE CONFORMITÉ :

- A dès 85% de satisfaction.
- AAA : obtention du repère consommateur.
- Mise en place d'actions correctives.

- 7 interventions par an.
- Contrôles inopinés ou annoncés.

*à partir de 100€ / mois (selon configuration de l'établissement)

Affichez sur vos outils de communication, le macaron CQH garantissant à vos clients votre démarche et votre qualité sur l'hygiène.

Avec CQH affichez votre démarche et votre niveau qualité Hygiène !



Vitrines



Cartes de visites



Site internet



Menus & supports de communication



Siège social - CQH
14 place Canteloup
33800 Bordeaux