



Le Saviez-vous ?

• H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

• Analyse des risques et maîtrise des points critiques selon l'arrêté du 29 septembre 1997. Le système H.A.C.C.P est un principe d'aide aux entreprises à approcher la perfection en ce qui concerne la sécurité de l'hygiène dans les organismes de restauration. En appliquant ces principes nous mettons en place des mesures préventives et de bon sens face aux dangers et aux risques.

Conseils!

• L'Engagement SODEVI

• Nous mettons à votre disposition des outils d'aide à l'application de cette méthode, tels que :

- La formation.
- Les Plans de Maîtrise Sanitaire.

• Des produits techniques efficaces en matière de dégraissage et de désinfection :

- Des systèmes d'application performants.
- Des essuyages à usage unique résistants et conformes aux normes alimentaires.

• La Formation

- Des audits de sites et de situations sont réalisés.
- Des modules de formations adaptés à vos besoins.

• L'Industrie Agro-Alimentaire

• Dégraisser et désinfecter des milieux contaminés et souillés par des matières grasses organiques.

> Contrôle de Propreté :

• Détection des traces de protéines et des sucres présents sur la surface à contrôler.

> Pour toutes les surfaces : planes, difficiles d'accès ou courantes (trancheurs).



• Ecouvillonnage.



• Introduction de l'écouvillon dans le tube.



• Après 10 minutes, comparaison de la couleur obtenue par rapport à l'échelle colorée intégrée sur le tube.



• **ECOUVILLONS** Lot de 20. Code : 22945

> Contrôle Température :



• Obligatoire en protocole H.A.C.C.P.

> afin de relever les températures à réception des marchandises et pour les contrôler tout au long de leur transformation.

Code : 18864