

L'HYGIENE ALIMENTAIRE



Un plan de maîtrise sanitaire est établi pour chaque établissement



Un plan de formation en hygiène alimentaire est mis en place chaque année pour l'ensemble du personnel de cuisine, de plonge et de salle



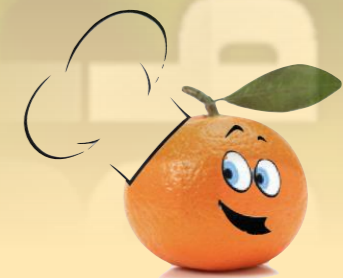
La mise en application et le suivi des équipes des procédures est assuré par le responsable qualité



Un audit mensuel et des analyses bactériologiques, chaque trimestre sont réalisés par un laboratoire indépendant



Un audit interne trimestriel est réalisé par le responsable qualité, en plus de l'accompagnement régulier des équipes sur le terrain



Fraîcheur, couleurs, saveurs...
C'est Mandarine