



Contact

Pauline ARMINJON

06.60.15.58.03

pauline.arminjon@apqualea.fr

<https://www.apqualea.fr>

N° SIRET : 890 441 892 00019

Code APE : 7490B

**Accompagnement
des démarches
Qualité,
Environnement et
Sécurité des aliments**

Vous avez besoin de nouveaux outils, de nouvelles compétences, d'une expertise technique, d'une évaluation indépendante ou d'un renfort pour vos équipes ?

Vous visez la conformité réglementaire, la réponse aux exigences Clients ou une certification ?

Vous souhaitez mettre en place une démarche, la sécuriser ou l'optimiser ?

Avec APQUALEA, donnez vie à votre projet !



Atouts

- **Compétences reconnues** : ingénieure en microbiologie et sécurité des aliments, auditrice IRCA ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000/ ISO 22000 et en cours de qualification IFS Food v7
- **Expérience de plus de 10 ans, de la fourche à la fourchette**
- **Prestations sur-mesure** : conseil, audit, formation, ingénierie, renfort externalisé
- **Valeurs** : intégrité, pragmatisme et bienveillance
- **Proximité** : Loire-Atlantique et départements limitrophes

Prestations

Mise en place & Animation

- **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et dossier d'agrément sanitaire**
- **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**
- **Analyse des dangers HACCP**
- **Information des consommateurs (étiquetage)**
- **Veille réglementaire et normative**
- **Suivi fournisseurs**
- **Renseignement des Cahiers des Charges Clients**
- **Analyse environnementale**

Evaluation & Sécurisation

- **Audit interne**
- **Audit fournisseurs/ prestataires**
- **Audit à blanc**
- **Prévention de la malveillance**
- **Prévention de la fraude**
- **Tests traçabilité, retrait/rappel, gestion de crise, gestion des alertes**
- **Enquête de satisfaction Clients, Client Mystère**
- **Préparation/ réponse aux inspections officielles**



Evolution & Optimisation

- **Accompagnement à la certification ou aux évolutions des normes/ référentiels** (ISO 9001, ISO 14001, ISO/FSSC 22000, IFS, NF V01-015, Agriculture Biologique en Restauration commerciale)
- **Optimisation des plans de contrôle** (produits, environnement)
- **Approche processus**
- **Amélioration continue** (gestion des non-conformités, plans d'actions, résolution de problème...)
- **Expertise sécurité des aliments en gestion de projet**
- **Sélection de prestataires**

Intervention en Industrie Agroalimentaire, Restaurations commerciale et collective, Artisanat des Métiers de Bouche, Services