

QUAPA

Qualité des Produits Alimentaires

CONTACT :

Tel/Fax 03 20 40 24 41

contact@quapa.com

Matthieu VANUXEEM

06 83 89 76 54

La société QUAPA accompagne les professionnels de l'agroalimentaire dans leurs démarches qualité et hygiène en leur proposant :

Audits

Réalisés sur les bases de l'HACCP (cf lexique au dos), les audits hygiène sont adaptés à chaque type d'activité. Ils sont essentiels et récurrents pour la maîtrise de la qualité et ils permettent de proposer des conseils et des formations les mieux adaptés aux besoins.

Conseils

En véritable partenaire, la société QUAPA propose :

Conseils en normes et réglementations

Mise en place et suivi d'une organisation HACCP

Assistance à Maîtrise d'Ouvrage

Accompagnement Certification



Formations



Obligatoires dans la démarche HACCP et dans la directive européenne 93/43 (reprise par les arrêtés français du 09/05/95 et du 29/09/97), les formations peuvent aussi être volontaires. Elles peuvent porter sur l'hygiène alimentaire en général, l'hygiène du personnel, des locaux, la microbiologie, la méthode HACCP... et se dérouler dans l'entreprise ou à l'extérieur.

De par son caractère indépendant, la société QUAPA conseille ses clients dans **leur** intérêt. Elle n'est pas juge et partie.

Pourquoi tant de discours autour de la « qualité » ?

A cause d'une concurrence de plus en plus « Certifiée Qualité », et d'un besoin de s'assurer de la qualité (ses fournisseurs) et de rassurer sur la qualité (ses clients).

Pourquoi ne pas traiter la qualité en interne ?

A cause d'une réglementation de plus en plus lourde et contraignante, et d'une diminution du temps de travail : on doit externaliser les tâches.

QUAPA

Qualité des Produits Alimentaires

PETIT TEST :

- Vous aimez la qualité ? *OUI NON*
- Vous venez de vous installer ? *OUI NON*
- Vous pensez trop payer pour la qualité ? *OUI NON*
- Vous voulez vous agrandir, diversifier, délocaliser ? *OUI NON*
- Vous devez mettre en place une organisation HACCP ? *OUI NON*
- Vous n'avez plus (pas) le temps de vous occuper de la qualité ? *OUI NON*
- Vous rencontrez des soucis avec des analyses microbiologiques ? *OUI NON*
- Vous souhaitez obtenir une certification ou un label pour vos produits ? *OUI NON*

RESULTATS :

Aucun OUI : vous pensez ne pas avoir besoin de nos services.
Un OUI, vous pourriez avoir besoin de nos services.
Deux OUI et plus, vous avez besoin de nos services !

Nos devis sont gratuits et personnalisés après analyse de vos besoins.

Petit lexique

HACCP : Analyse des Risques et Maîtrise des Points critiques, (*Hazard Analysis Critical Control Point*), méthode référence du Codex Alimentarius et des réglementations européennes et françaises.

Certification : attestation de conformité donnée par écrit d'un produit ou service à des caractéristiques ou à des normes préétablies.

Label : marque spéciale spécifiant certaines caractéristiques d'un produit ou service.

Directive 93/43 : texte européen réglementant l'hygiène des denrées alimentaires (abrogé par le règlement 852/2004 du 29 avril 2004 qu sera applicable au 1er janvier 2006).

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur : Art. 1^{er}. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur. Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social : Art. 1^{er}. - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.