

# 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<sup>er</sup>. - 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<sup>er</sup>. - 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.