



NOTRE CLIENTELE



- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Grandes et moyennes surfaces
- Artisans
Métiers de bouche
- Services de la collectivité

Pack « HYGIENE + »

Formule : 4 visites/an
Soit 1 passage tous les 3 mois

NOS GARANTIES :

- Un **rapport d'audit** avec un **plan d'actions d'amélioration**
- Des **préconisations** et des **conseils**
- La **validation** de vos opérations de nettoyage
- La **conformité** avec la **réglementation** hygiène
- Une **assistance technique** en cas de contrôles des services officiels



Audit
hygiène

Vérification
de votre plan
de maîtrise
sanitaire

Analyses
sur vos
surfaces de
travail



NOS DOMAINES D'INTERVENTION

TRACABILITE

QUALITE

ANALYSES

HYGIENE

SECURITE

GESTION DES DECHETS

FORMATION

H.S.A. conseil & formation, c'est :

- Une expertise en hygiène et sécurité des denrées alimentaires
- Une prestation adaptée à vos besoins
- Une capacité d'adaptation à chaque situation
- Un savoir être et des valeurs humaines
- Un service de proximité

Nous situer :

Notre siège :
4 clos du pré de l'étang
01750 Replonges

Nos bureaux :
80 rue Jean Jaurès
01750 Saint Laurent Sur Saône

Nous contacter :



06 73 87 88 20



marion.burtin@hsa-conseil.fr



www.hsa-conseil.fr

« Vous souhaitez un devis, n'hésitez pas à nous contacter »

H.S.A.
conseil & formation
SUIVI
HYGIENE

