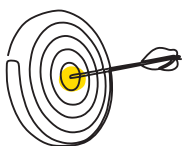


Le DIAG 360°

Un diagnostic externe impartial



Nos diagnostics à 360° suivent une approche méthodique et sont réalisés avec le regard extérieur de nos consultants expérimentés. Ils permettent d'aider les industriels à résoudre des problématiques de contamination pouvant être liées à l'environnement ou aux produits. À l'issue d'une phase d'étude et d'analyse, la restitution permet de proposer un plan d'actions hiérarchisé et des pistes d'amélioration.



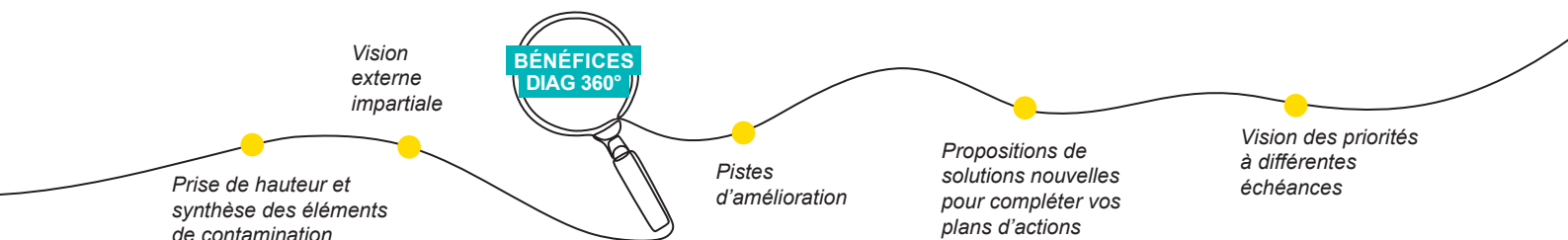
Experts indépendants



Accompagnement en toute confidentialité



Diagnostic méthodique & exhaustif



Méthode déjà déployée sur 30 sites industriels
Le DIAG 360° peut être déployé spécifiquement dans votre laboratoire de microbiologie.

ÉTAPES DE RÉALISATION

Échange sur la problématique et les attentes



Diagnostic documentaire



Diagnostic terrain



Rapport et préconisations



Restitution collégiale autour du rapport

Le diagnostic porte sur l'ensemble des points suivants :

SYSTÈME MANAGEMENT SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- > HACCP
- > Gestion des matières premières
- > Plans de contrôles & résultats
- > Plans d'actions en cours / cartographie contamination
- > Gestion des non-conformités et gestion de crise
- > Organisation managériale
- > Formation du personnel
- > Food Safety Culture

PRODUITS / PROCESS

- > R&D
- > Développement
- > Conception Hygiénique des lignes

ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

- > Maîtrise des PRP
- > Conception hygiénique des bâtiments et équipements
- > Flux (personnes, produits, emballages, déchets)
- > Fluides (air et eau)
- > Plans de nettoyage
- > Réalisation du nettoyage



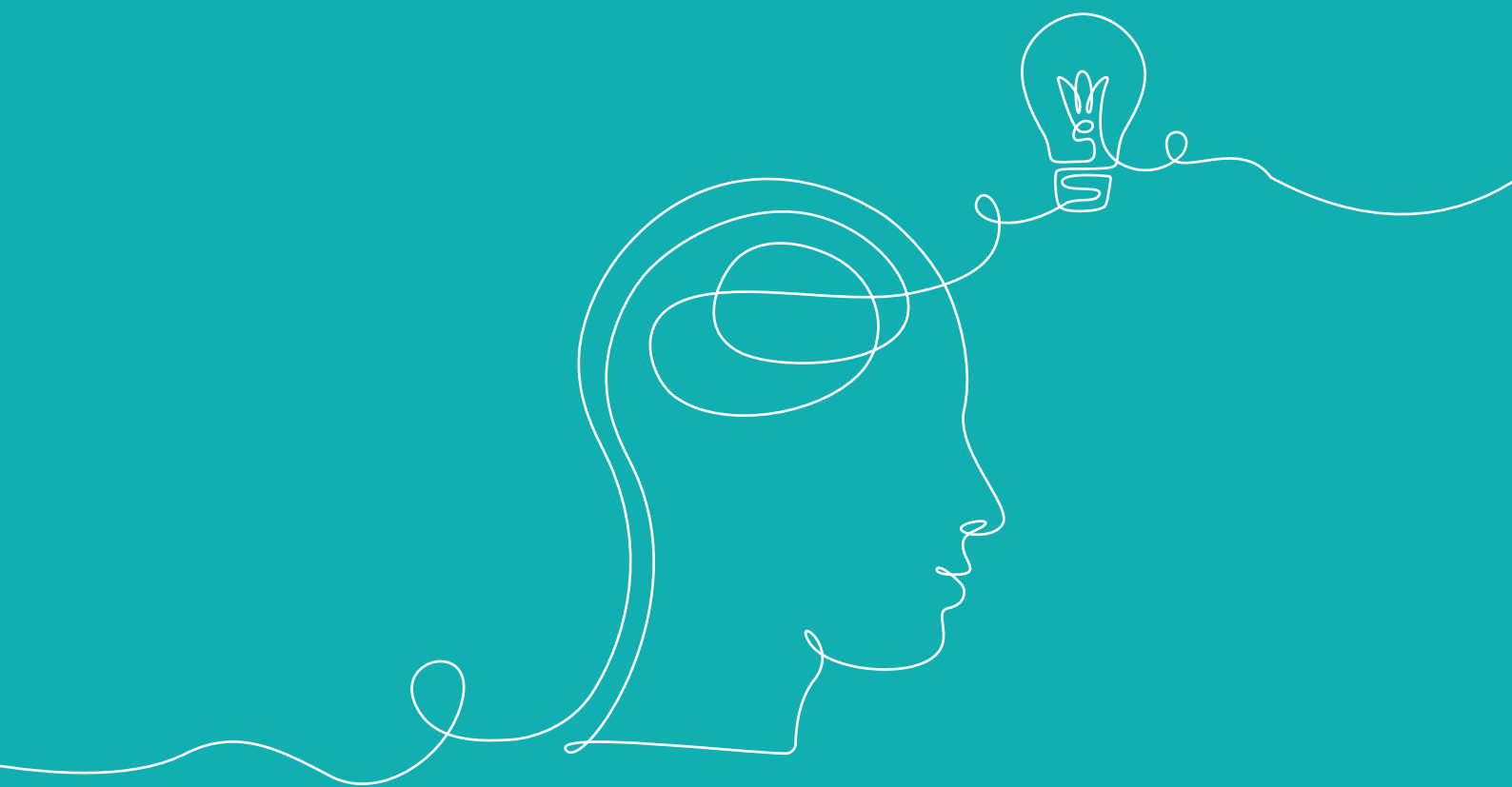
À l'issue du diagnostic, l'ADRIA peut poursuivre l'accompagnement dans la mise en œuvre d'un plan d'actions.

ADRIA
FOOD EXPERTISE

serviceclients@adria.fr
> 02 98 10 18 51

ADRIA

FOOD EXPERTISE



Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr * serviceclients@adria.fr * 02 98 10 18 51