



Webinaire du
14/04/2025



LES ENJEUX DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

HACCP ET HYGIÈNE EN MILIEU AGRO ALIMENTAIRE

Boulangerie Pâtisserie

TDA SYNERGIE

Centre de formations et conseils

Partenaire de



PRÉSENTÉ PAR

JEAN PIERRE RAMOULUX
Consultant Sénior, Qualiticien

SOMMAIRE

01

CONTRÔLES D'HYGIENE

Par qui?
Bonnes attitudes à adopter

02

ALIM'CONFiance

Les résultats de vos contrôles en ligne

03

CONTRÔLE PHASE 1 : ASPECT DOCUMENTAIRE

Cerfa, GBPH, PMS

04

CONTRÔLE PHASE 2 : VOTRE ENTREPRISE EN 5M

Une nouvelle lecture de votre entreprise et des risques

05

CONTRÔLE PHASE 3 : VOS PARTENAIRES

Nuisibles, conformités, ...

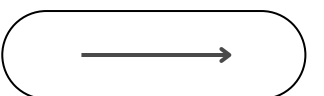
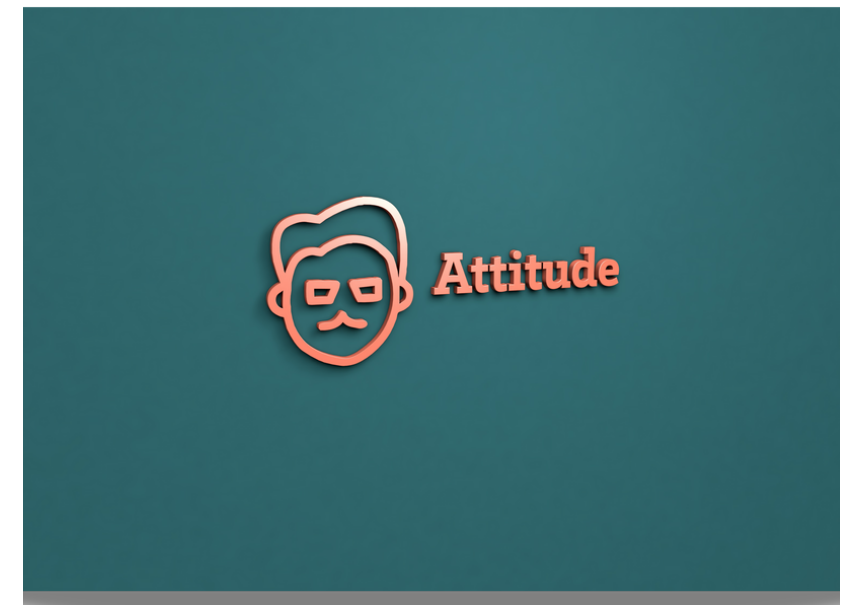
06

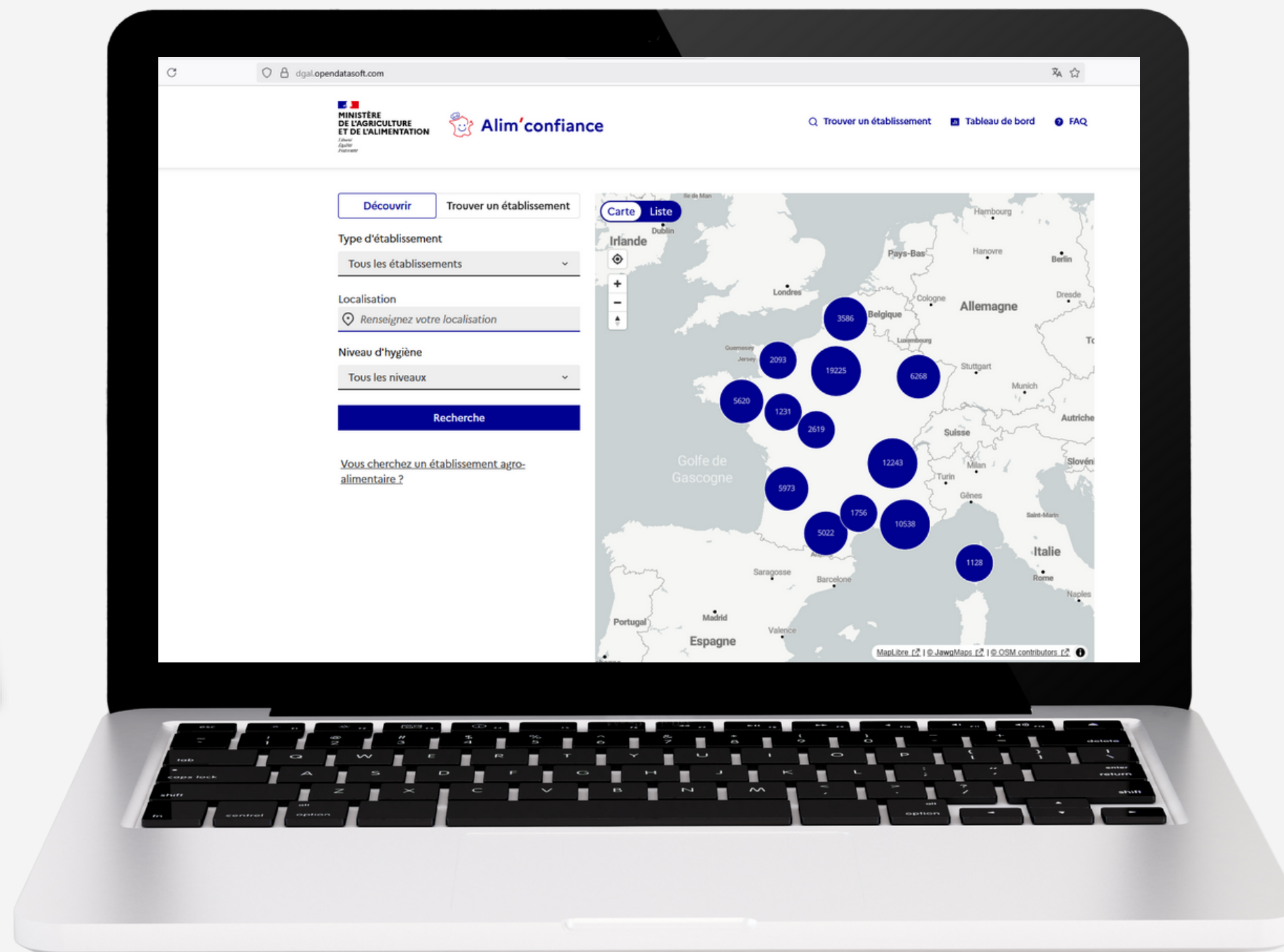
DES QUESTIONS ?

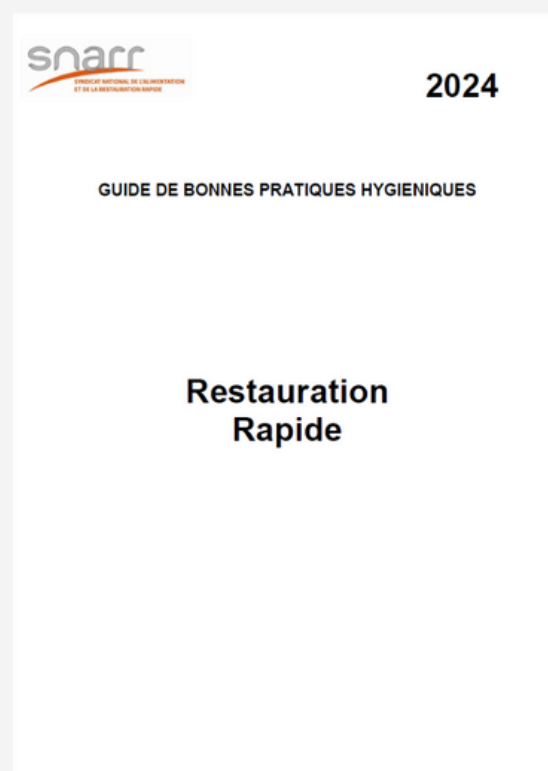
Entourez vous des compétences clés !



- DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)
- Contrôleurs de la Mairie
- Acteurs Privés







PMS (PLAN MAITRISE SANITAIRE)



Cerfa 13984*06

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

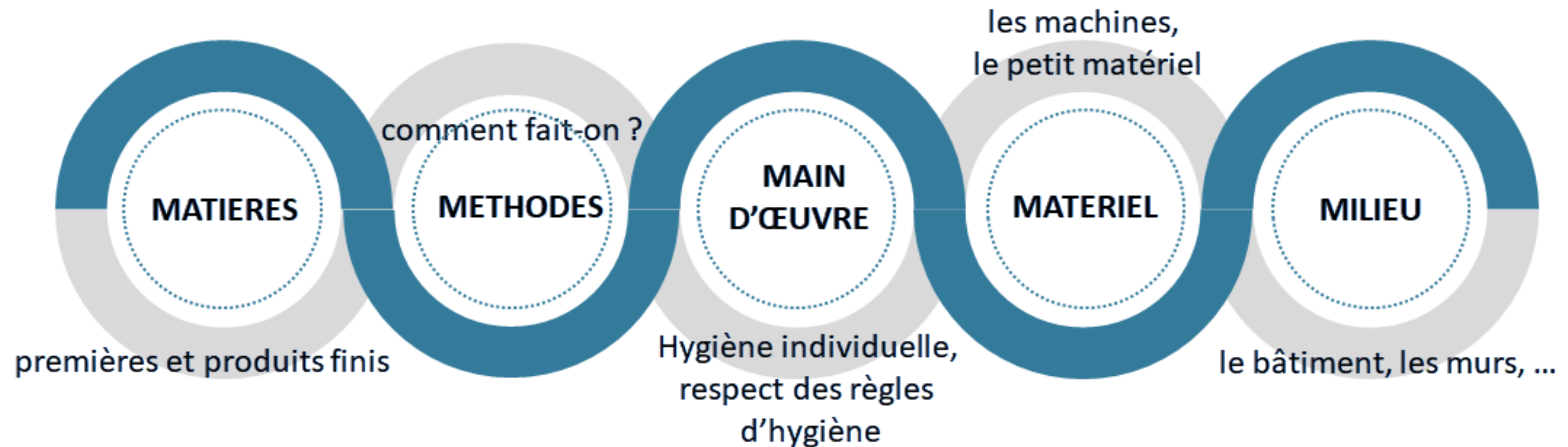


Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale...

Ce formulaire permet à tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaire...



Méthodologie permettant de structurer une analyse complète de la production agro alimentaire.



05

CONTRÔLE PHASE 3 : VOS PARTENAIRES



06

Fédération des
Maîtres Boulangers
et Boulangers-Pâtisiers
des Alpes-Maritimes

PRÉVENTION + SUIVI = TRANQUILLITÉ



Formations, nuisibles, entretien du matériel....



QUESTIONS/ RÉPONSES

contact@tdasynergie.fr

tdasynergie.fr

06 80 96 01 21



THANK YOU

