



GROUPE
Environex

Division AGROALIMENTAIRE

Le Groupe Environex

peut vous aider dans le développement et l'implantation d'un système qualité éligible au programme de subvention Levier du MAPAQ.

Le Groupe Environex possède un service de consultation agroalimentaire spécialisé dans l'implantation de systèmes qualité tels que les bonnes pratiques de fabrication, le système HACCP, les référentiels reconnus par la GFSI (Global Food Safety Initiative [BRC, FSSC 22000, SQF ou IFS]), ISO, etc.

Notre équipe a l'expertise et les compétences nécessaires pour vous aider dans les démarches pour le développement et l'implantation de systèmes qualité reconnus, les travaux à effectuer et les formations reliées aux systèmes qualité.

Nos clients représentent l'ensemble du milieu agroalimentaire, de la ferme à la table, en passant par les producteurs, les emballeurs, les entreprises de transformation, d'abattage, les distributeurs, les restaurants et les supermarchés. Notre équipe de spécialistes a accompagné de nombreuses entreprises fabriquant des produits de boulangeries, charcuteries, produits laitiers, confiseries, produits de l'étable, mets préparés, producteurs, entreprises de matériaux d'emballage, etc, dans le développement et l'implantation de systèmes qualité tels que les bonnes pratiques de fabrication, système HACCP, référentiels reconnus par la GFSI.

Levier: Programme d'appui aux industries de la transformation alimentaire

Le programme Levier est un outil qui aidera le développement de l'industrie de la transformation alimentaire afin d'accroître sa compétitivité et accélérer son développement, dans un contexte de mondialisation des marchés.

À même le programme, la mesure 2, «*Système qualité*», a pour objectif de favoriser l'accès des entreprises alimentaires aux divers marchés et améliorer la qualité et la sécurité alimentaire des produits fabriqués.

L'aide financière attribuée est offerte sous forme de contribution pouvant atteindre 50 à 70% des dépenses admissibles jusqu'à concurrence de 100 000\$ pour une entreprise.

MAPAQ, systèmes qualité: <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/programmesliste/developpementindustrie-transformation/levier/Pages/Mesure2.aspx>



Nos services offerts aux entreprises pour l'implantation de systèmes qualité

Notre équipe d'experts peut vous aider dans le choix, le développement et l'implantation d'un système qualité adapté à vos installations et éligible au programme de subvention Levier. De plus, nous pouvons vous aider pour la formation de votre personnel et la préparation à la certification.



Audit diagnostic

Pour toute implantation de système qualité, l'étape initiale est un audit diagnostic permettant de comparer les éléments du système qualité en place aux exigences du système qualité à développer (Bonnes pratiques de fabrication, HACCP, référentiel GFSI [BRC, FSSC 22000, SQF ou IFS]). Cette analyse des écarts permet d'établir un plan d'action et un échéancier.

Implantation d'un système qualité de base

(Volet 2.1 du programme Levier)

Dans le projet d'implantation d'un système qualité de base, un programme de bonnes pratiques de fabrication sera développé et/ou adapté en fonction de la réalité de l'entreprise et comprendra l'ensemble des programmes préalables nécessaires à la sécurité des aliments: locaux, transport, équipement, personnel, assainissement et lutte contre la vermine, rappels et allergènes.

Implantation d'un système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments menant à une certification (Volet 2.2 du programme Levier)

Un projet d'implantation d'un système qualité HACCP (système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) comprend le développement des programmes préalables à partir des documents déjà en place, une analyse des risques et le développement de plans de contrôles HACCP incluant la détermination de points de contrôles critiques.

Si vous choisissez de mettre en place un référentiel GFSI (Global Food Safety Initiative), le système qualité déjà en place sera révisé et complété pour se conformer à la norme du référentiel choisi. Nous vous guiderons, peu importe le référentiel que vous aurez choisi: BRC, FSSC 22000, SQF ou IFS.

Formation

La formation est la base à toute implantation d'un système qualité. Nos experts sont reconnus par le MAPAQ et dans le cadre de la loi 90, pour les formations en hygiène et salubrité alimentaire, pour les manipulateurs et les gestionnaires d'établissements. Ils peuvent aussi former votre équipe qualité afin de lui donner les connaissances nécessaires pour développer, gérer et maintenir le système qualité choisi.

Pré-audit du système qualité

Il permet de préparer l'entreprise à l'audit de certification en vérifiant que tous les éléments requis pour le système qualité choisi ont été développés et mis en application.



N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information ou pour obtenir une offre de services adaptée à vos besoins. Ce programme est une opportunité d'implanter un système qualité qui favorise l'accès des entreprises aux différents marchés locaux et internationaux.

Pour toute question concernant les services disponibles:

infoagroalimentaire@labenvironex.com

labEnvironex.com

Pourquoi implanter un système HACCP ou GFSI?

Les systèmes de gestion de la qualité et sécurité des aliments tels HACCP ou GFSI sont reconnus mondialement et augmenteront le rayonnement de votre entreprise.