

C'EST
QUOI LE

CONTRÔLE QUALITÉ

CHEZ
ELIOR ?

1 Du choix du produit



Des produits sélectionnés selon **un cahier des charges strict**.

Des fournisseurs régulièrement **audités**.

Une **cuisine spéciale** pour des tests maison.

En 2016 :

619 analyses microbiologiques

435 analyses physico-chimiques

296 analyses organoleptiques

141 audits fournisseurs

Un contrôle de livraison rigoureux :

- ✓ la conformité de la commande
- ✓ l'étiquette (DLC*, DDM**)
- ✓ la température
- ✓ l'aspect visuel du produit

respect de la traçabilité



2 à son transport

respect de la chaîne de froid



3 en passant par la cuisine

À chaque point critique de la fabrication, des processus sont appliqués et contrôlés : mixage, refroidissement, conditionnement, etc.



Au global, plus de **10 000 audits hygiène** sont conduits dans les cuisines Elior chaque année.

Pour le nettoyage aussi, il faut respecter des procédures. **Plus de 15 000 contrôles de surface** sont effectués chaque année chez Elior.



4 jusque dans l'assiette !

Sur les produits servis aux convives, Elior mène près de **60 000 analyses**.



Un plat témoin c'est quoi ?

Un échantillon de chaque élément du repas servi est conservé au minimum 6 jours après consommation en chambre froide, en cas de besoin d'analyse.



**ISO
QUOI ?**

La direction qualité et sécurité d'Elior est certifiée **ISO 22000** (sécurité des aliments) et **ISO 9001** (satisfaction clients). La certification ISO 22000

a été délivrée en 2012 sur le périmètre des cuisines centrales, en 2015 au global. **C'est une première et c'est toujours unique.**

*Date limite de consommation **Date de durabilité minimale