



MARCHÉ DE MONTE-CARLO
MARCHÉ DE LA CONDAMINE

Garantie sécurité alimentaire

La Boucherie Parisienne travaille au quotidien sur le suivi et les contrôles de son système qualité. Nos objectifs sont de répondre aux exigences des réglementations, mais également de satisfaire nos clients. Nous avons mis en place des règles nous permettant d'assurer la sécurité sanitaire de nos produits à toutes les étapes de notre production (réception, stockage, découpe, livraison,...).

> Agrément Sanitaire de la Boucherie Parisienne

Pour une meilleure sécurité alimentaire, toutes nos viandes et nos produits sont travaillés en tenant compte des réglementations en vigueur. Nous respectons la réglementation européenne selon le Paquet Hygiène ainsi que les exigences et obligations réglementaires (Lois et arrêtés) monégasques. Notre Boucherie a été agréée par les services officiels de la principauté (direction de l'action sanitaire et sociale « DASS ») justifiant de la fiabilité de notre système qualité.

- **Agrément**

Notre N° d'agrément de la Boucherie Parisienne : MC-136-51

- **Notre plan HACCP**

Notre plan HACCP permet à notre établissement d'anticiper et de maîtriser les risques pour une meilleure sécurité sanitaire.

> La formation de nos équipes

L'ensemble de notre personnel est formé régulièrement aux Bonnes Pratiques d'hygiène en boucherie et en atelier de découpe, ainsi qu'à l'HACCP par le consultant et formateur de la société HySeQua rattaché à la Boucherie Parisienne. Lutter contre l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine) est notre priorité. Tous nos employés sont sensibilisés aux méthodes à adopter pour éviter les risques liés aux M.R.S.

> La traçabilité de nos produits

Notre système de traçabilité nous permet, aujourd'hui, de retrouver le parcours d'un produit « De la Fourche à la Fourchette » et vous assurer un suivi optimum.

> Autocontrôles et suivi pour la maîtrise de l'hygiène

Prélèvements microbiologiques : Nous réalisons régulièrement des autocontrôles sur nos produits ainsi que sur nos surfaces de travail (plan de travail, lames de couteaux, billots,...) afin de justifier de la conformité microbiologique de notre établissement.

- **Validation des DLC :**

Nous procédons aux validations des dates limites de consommation par un laboratoire agréé. Ceci nous permet de justifier de la durée de vie et ainsi d'appliquer des dates conformes pour la sécurité et la qualité des produits.

- **Suivi sur le terrain :**

Régulièrement, notre consultant en hygiène alimentaire travaille au sein de notre laboratoire de production pour améliorer et mettre à jour notre procédure qualité. Des audits d'autocontrôle sont mis en place pour vérifier le bon fonctionnement de notre système qualité.