

ANALYSE ALIMENTAIRE, ANALYSE D'EAU

Bio-Contrôle offre des services d'analyses alimentaires en microbiologie et en physico-chimie, par un laboratoire certifié par Santé Canada.

CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE DES SURFACES

Bioluminescence: SystemSure Plus

SystemSURE Plus est la prochaine génération de luminomètre. Il permet d'établir un système de surveillance de l'hygiène des surfaces de façon efficace et abordable.

L'ultrasnap et l'aquasnap sont les écouvillons utilisés avec le luminomètre SystemSURE Plus pour la détection d'ATP sur une surface et dans l'eau. Résultat en 15 secondes.



Pro-Clean: Pour la détection rapide de protéines (10 minutes)

Spotcheck et Spotcheck Plus: Pour la détection de lactose/glucose

Insite: Pour la détection de listeria. Résultat en 30 heures.

BIO-CONTRÔLE

Innocuité et Qualité dans le bioalimentaire



4715, des Replats, bureau 243
Québec, Québec
G2J 1B8

Téléphone: 418-653-3101
Sans frais: 1-800-663-3101
Télécopieur: 418-653-3096

Courriel:
bio-controle@bio-controle.com

Site web: www.bio-controle.com

BIO-CONTRÔLE

Innocuité et Qualité dans le bioalimentaire

NOTRE MISSION

Aider les entreprises du milieu bio-alimentaire à intégrer les principes de qualité et d'innocuité de façon **scientifique** et **pragmatique**.

NOS CLIENTS

Nos produits et services sont utilisés par des entreprises oeuvrant dans les secteurs bio-alimentaires de la production, de la transformation, de la distribution et de la restauration.

NOTRE FORCE

L'expérience et l'innovation
L'expérience **pratique** et **professionnelle** des consultants/formateurs/inspecteurs de Bio-Contrôle nous a permis de développer une démarche où nous sommes proches des préoccupations de nos clients.

Nous avons comme principal objectif de mettre à leur disposition non seulement nos connaissances mais également des outils très **fonctionnels** et directement **opérationnels**.

CONSULTATION

Implantation de programmes

Bio-Contrôle offre à ses clients tout le support nécessaire à l'implantation et à la gestion de leur système qualité selon les référentiels internationaux HACCP et les exigences du programme GFSI (Global food safety initiative).

Accompagnement à toutes les étapes de la démarche d'implantation ou à des étapes spécifiques en fonction des besoins des clients

Diagnostic du système qualité : permet de préparer un plan d'action efficace pour l'implantation.



Concept d'affiches pédagogiques

Quatre affiches couleur illustrent à l'aide de pictogrammes les principaux risques de contamination des aliments et les bonnes pratiques de travail à respecter pour minimiser leur contamination.

Guide du manipulateur d'aliments

Petit aide-mémoire couleur pour l'employé illustrant l'ensemble des bonnes pratiques présentées sur les affiches (25 guides par paquet).

FORMATION

Formation des gestionnaires

Cette formation est spécialement conçue pour permettre aux gestionnaires de maintenir un système de prévention et de contrôle de l'innocuité des aliments.

Formation de 2 jours (12 heures) rencontrant la réglementation du MAPAQ.

Formation des manipulateurs

Formation de 6 heures rencontrant la réglementation du MAPAQ.



Sensibilisation à la sécurité alimentaire

Formation de 3.5 heures, principalement pour les centres de la petite enfance. Elle rencontre les exigences du MAPAQ selon le nouveau règlement à l'article 2.2.4.8

Formation interactive sur CD-ROM :

SamiBio offre aux entreprises un outil complet permettant de transmettre à leurs employés les principes de base en sécurité alimentaire en faisant appel au multimédia (sur CD-ROM).

INSPECTION

Bio-Contrôle offre un programme intégré d'inspection de la conformité des sites d'opération sur le plan de la sécurité alimentaire.

Ce programme préventif permet de vérifier le respect des normes gouvernementales et internes du client.

Faites confiance à notre équipe technique et scientifique !

AUDIT HACCP ET DES FOURNISSEURS

Bio-Contrôle compte sur les ressources d'auditeurs reconnus par des registraires accrédités de système qualité incluant les référentiels HACCP.

- Validation informelle de la conformité de leur système qualité

- Reconnaissance officielle par l'intermédiaire d'un registraire reconnu.

