



Certificat HACCP

N° 906 9462 100820

Nous certifions par la présente que la certification HACCP - BPH et Méthodologie en Hôtellerie et Restauration, fondée sur un référentiel Audit réalisé depuis Février 2020, ayant pour objectif de définir et de faire reconnaître le niveau de qualité à travers des procédures qu'une entreprise s'engage à respecter vis-à-vis de ses clients. Certification attribuée à l'entreprise :

Les Thermes de Vernet les Bains Chemin de la laiterie 66820 Vernet les Bains

Sont conformes aux exigences des normes suivantes pour l'hôtel « les sources » ainsi que les studios, puis le restaurant « Le Thermal » :

Arrêté du 9 septembre 1997

Règlement CE 178/2002

Règlement CE 852/2004

Règlement CE 853/2004

Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006

Arrêté du 21 décembre 2009

Note de la DGAL du 11 janvier 2007

Note de la DGAL du 24 octobre 2007

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrications

Le domaine d'application du système HACCP en Hôtellerie suivant les 5 M est le suivant :

- * L'entretien des chambres et studios (nettoyage, désinfection chambre + sanitaire + douche + cuisine) comprenant également les parties matériaux et matériels mis à disposition.**
- * Mise en place des mises à blancs et recouches.**
- * Organisation et méthodologie de travail d'une femme de chambre et entretien zones annexes (couloirs et étages) avec contrôles et validations.**
- * Formation du personnel aux techniques d'hygiène (BPH) et organisationnelles.**

Le domaine d'application du système HACCP en Restauration suivant les 5 M est le suivant :

- * Hygiène et Sécurité Alimentaire en Restauration.**
- * L'Audit et le diagnostic Hygiène en Restauration.**
- * Volet technique « Conformité Sanitaire » et « Contexte ».**
- * Les CCP et PrPO en Restauration (actions correctives).**
- * Nettoyage et Désinfection d'une cuisine et ses zones annexes.**
- * Formation du personnel aux techniques d'hygiène et organisationnelles (BPH et BPF).**

Ce certificat demeurera en vigueur pour une période de deux ans à moins d'avis contraire, à condition que la mise en place et la conformité du système HACCP soient jugées satisfaisantes lors des audits de surveillance une fois par an.

Fait à Perpignan, le 15 Juin 2021

Date de validité : le 15 Juin 2021

Didier LONGUEMARE Directeur Général.

Didier LONGUEMARE Responsable Certification.

DL CONCEPT
Audit Conseil et Formation
H.A.C.C.P. HYGIENE SECURITE ALIMENTAIRE
2 rue de la Corse
66000 PERPIGNAN
Tél. 06 09 05 96 22
SIRET 519 31339900049