

Marion BURTIN  
Gérante - Consultante et formatrice



*Diplômée d'un Master en microbiologie alimentaire, j'ai intégré, après mes études le monde de la qualité en industrie agro-alimentaire.*

*Au cours de mes différentes expériences professionnelles, j'ai pu acquérir des connaissances solides dans la réglementation hygiène applicable au secteur de l'alimentaire, et à son déploiement sur le terrain.*

*Mon évolution professionnelle m'a permis de pouvoir exercer dans des services qualité, contrôle qualité et laboratoire, au travers desquels j'ai pu développer mon expertise dans les domaines de l'HACCP, gestion de la traçabilité et la maîtrise des plans de contrôle analytiques.*

*Mes 18 années d'expérience professionnelle dans l'industrie m'ont amenée à vouloir mettre à profit mes compétences au service des métiers de l'alimentaire en créant une société de conseil & formation.*

#### **H.S.A. conseil & formation, c'est :**

- Des compétences en  
QUALITE  
CONTRÔLE QUALITE  
LABORATOIRE
- Une prestation adaptée à vos besoins
- Une capacité d'adaptation à chaque situation
- Un savoir être et des valeurs humaines
- Un service de proximité

#### **Nous situer :**



**Notre siège :**  
4 clos du pré de l'étang  
01750 Replonges

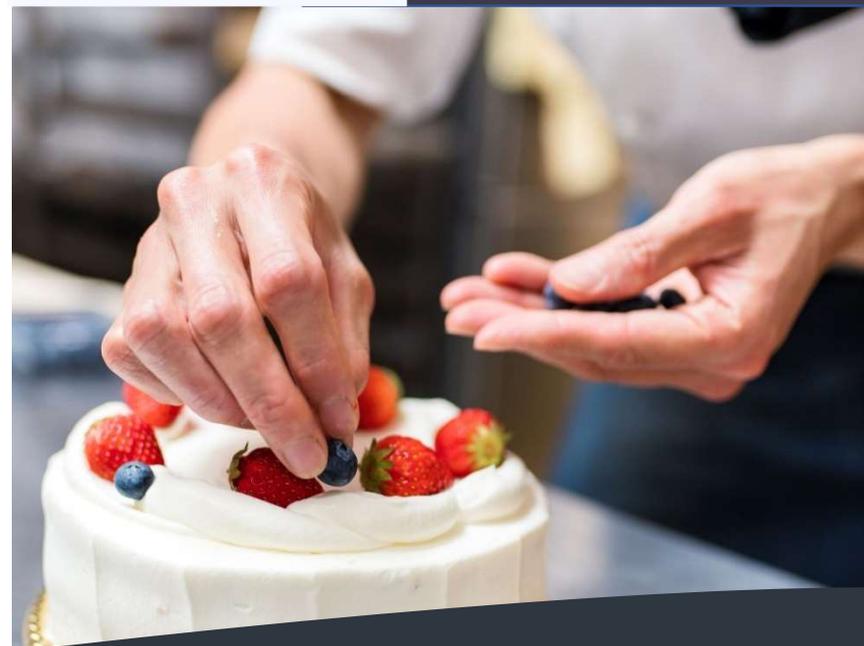
**Nos bureaux :**  
80 rue Jean Jaurès  
01750 Saint Laurent Sur Saône

#### **Nous contacter :**

 06 73 87 88 20

 marion.burtin@hsa-conseil.fr

 [www.hsa-conseil.fr](http://www.hsa-conseil.fr)



**Expertise en hygiène  
& sécurité des denrées  
alimentaires**

**Conseil – Audit – Formation**



## NOTRE CLIENTELE

Tous les acteurs de la  
filière alimentaire

- Industries agroalimentaires
- Equipementiers process
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Grande distribution alimentaire
- Artisans - Métiers de bouche
- Chambres consulaires
- Centres d'enseignement technique et supérieur



## NOTRE ZONE D'INTERVENTION

Départements 01/69/71

Déplacement en dehors de la zone sur devis.

# NOS SERVICES

## TRACABILITE

- Déploiement d'outils de gestion de traçabilité
- Adaptation traçabilité sur modules ERP / LIMS
- Gestion des autocontrôles
- Process de qualification des produits
- Gestion de la libération des lots
- Tests de traçabilité



## ANALYSES

- Mise en place et suivi des plans de contrôles analytiques
- Management des priorités analytiques
- Indicateurs de performance
- Vérification des appareils de mesure
- Prélèvement de surface pour analyses
- Sous traitance analytiques

## HYGIENE

- Audit hygiène
- Gestion des flux et du zoning
- Gestion de la sanitation
- Mise en place et suivi des plans de nettoyage

## DECHETS

- Mise en place du tri des déchets
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Valorisation des déchets

## QUALITE

- Déploiement HACCP
- Suivi du plan de maîtrise sanitaire
- Plans d'actions correctives
- Plans d'amélioration continu
- Etiquetage nutritionnel & allergènes
- Externalisation de fonction support qualité
- Accompagnement de projet
- Audit interne
- Dossier d'agrément sanitaire

## CERTIFICATION

- Accompagnement aux certifications IFS / FSSC 22000 / ISO / HALAL / BIO

## FORMATION

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Food défense
- Sécurité alimentaire ...
- Et autres sur demande



## MANAGEMENT

- Déploiement d'outil d'animation d'équipe et de communication
- Transfert de compétences
- Organisation des ressources

## SECURITE

- Mise en place du DUER
- Accompagnement démarche sécurité



## NOTRE RÔLE

Nous accompagnons tous les acteurs de la filière alimentaire dans l'amélioration et la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité de leurs denrées



## NOS VALEURS

« Une alimentation SÛRE »

- Sécuriser les denrées alimentaires
- Utiliser les bons outils
- Respecter la réglementation
- Exercer votre activité en toute sérénité.



## NOS RESULTATS

- Performance et gain de temps
- Sécurisation réglementaire
- Adéquation avec les normes qualité.

« A l'écoute de vos problématiques, nous étudions toutes  
demandes »