

Maryse Noël
Hygiéniste



« Maryse Noël est **Consultante Hygiéniste** référente de l'association Réseau Vrac. Elle intervient auprès des professionnels du secteur de l'alimentation pour la gestion des risques sanitaires. Elle **accompagne la mise en œuvre des plans de maîtrise sanitaire**, elle est prestataire de formations en hygiène des denrées alimentaires principalement (HACCP et GBPH) ainsi qu'en hygiène des locaux et en hygiène hospitalière pour la prévention des infections nosocomiales »



Domaines de compétences

- **Gestion de la qualité**
Sécurité sanitaire des aliments (Hygiène, GBPH, HACCP, PMS)
Agréments sanitaires (Cuisine Centrale ...)
Assurance qualité (norme RABC, référentiel TOR)
Nettoyage et désinfection des locaux
- **Audit et expertise**
Diagnostic hygiène des pratiques et des comportements
Evaluation des bonnes pratiques d'hygiène ou BPH
Expertise et mise à jour du PMS et diagnostic HACCP

Parcours professionnel

- **Consultante hygiéniste auto-entreprise HYGI3 | Depuis 2011**
Conception de plans de formation sur mesure et animation de sessions de formation INTRA/INTER : Formation continue et initiale
HACCP, PMS, BPH en restauration, Hygiène et entretien des locaux, sensibilisation à l'hygiène, des manipulations et des comportements (cuisines et restaurants, maisons de retraite, secteur hospitalier, ESAT, IME ...) auprès d'un public adulte, adulte handicapé et d'un public jeune
- **Responsable Qualité & formatrice hygiène HACCP | 2008-2011**
- **Formatrice en Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'équipement | Le Mans | 2001-2002**