

DIAGNOSTIC NORMES HYGIÈNE ET SÉCURITÉ NHA

Un diagnostic spécialisé pour vous informer et de vous conseiller sur les normes d'hygiène alimentaire (N.H.A.) qu'il convient de respecter lors de la création, la reprise ou la transmission d'une entreprise du secteur des métiers de bouche.

OBJECTIFS

Dans le cadre du réaménagement d'un laboratoire ou d'une cuisine :

- > Vous informer sur la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité et d'environnement
- > Faire un état des lieux de la situation de votre établissement
- > Vous indiquer les actions correctives

PUBLICS CONCERNÉS

Créateurs d'entreprise, repreneurs ou cédants dans le secteur des métiers de bouche (restaurant, snack, brasserie...)

CONTENU DE LA PRESTATION

- > Une visite de votre établissement par un consultant CCIV spécialisé
- > L'étude technique des plans et de la conformité par rapport aux exigences réglementaires
- > Si nécessaire mise en place d'un plan de formation dans les domaines de l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'environnement
- > Interface avec la Direction des Services Vétérinaires

LES +

- > Des conseils spécialisés et personnalisés

MODALITÉS PRATIQUES

Sur rendez-vous

Durée - suivant les besoins

Lieu - en entreprise

CONTACTS

espace.entreprendre@var.cci.fr

COÛTS

Sur devis