

CÉDER

REPRENDRE



SERVICE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

votre restaurant est-il aux normes ?

*Avant de céder ou reprendre un restaurant,
faites le point sur sa conformité*



Publics

Ce diagnostic s'adresse
aux repreneurs ou aux cédants :

- ▶ restaurateurs
- ▶ traiteurs
- ▶ professionnels des métiers
de bouche



Tarif

- ▶ Coût d'un diagnostic :
395 euros HT
(474 euros TTC)



Intervenant

- ▶ **Céline VRIGNAUD**
Conseiller entreprise
CCI Charente



Vous cédez ou reprenez un restaurant ? La CCI vous accompagne

- ▶ La CCI Charente est habilitée par la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Charente (DDPP 16) à réaliser des « diagnostics des locaux et équipements en restauration commerciale ».
- ▶ Utile, voire indispensable, notamment en cas de cession ou de transmission, un tel diagnostic permet d'attester, à un instant donné, de la conformité à la réglementation en vigueur (règlement européen 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires et arrêté ministériel du 9 mai 1995).
- ▶ De nombreux points sont passés en revue, selon une méthode et des outils validés par la DDPP 16.



Les points étudiés

- ▶ Le stockage des denrées alimentaires en zone sèche
- ▶ Le stockage en enceinte réfrigérée
- ▶ Les locaux de préparation, de traitement et de transformation
- ▶ Le secteur plonge
- ▶ Le local de stockage des déchets alimentaires
- ▶ La salle de restaurant
- ▶ Les vestiaires du personnel
- ▶ Les sanitaires

Les « diagnostics des locaux et équipements en restauration commerciale » sont réalisés par la CCI selon une méthode et des outils validés par la DDPP 16.

La DDPP 16, service déconcentré de la Direction Générale de l'Alimentation placé sous l'autorité directe du préfet, est chargée de missions d'inspection dans trois domaines : la santé et la protection animale, la sécurité alimentaire des aliments et la protection de l'environnement.

Un rapport détaillé, accompagné d'un plan et de photos vous est adressé personnellement à l'issue du diagnostic.