



Optimiser la performance de votre entreprise

Hygiène alimentaire

Votre restaurant est-il aux normes ?



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)



Contact

- ▶ Céline VRIGNAUD, conseiller CCI
05 45 20 55 22
06 19 63 99 31
cvrignaud@charente.cci.fr

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



Vous cédez ou reprenez un restaurant ? La CCI vous accompagne

- ▶ La CCI Charente réalise un « diagnostic 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 29/12/2009) relatif aux règles applicables aux activités de commerce de détail, d'entrposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- ▶ De nombreux points sont passés en revue, selon une méthode et des outils validés par la DDCSPP Charente (*Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations*).



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

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