

Qui est concerné ?

Les professionnels des « métiers de bouche » :

- Boucher
- Charcutier, Traiteur
- Boulanger
- Pâtissier
- Poissonnier
- Crémier
- Chocolatier
- Restaurateur
- Glacier
- Restauration collective
- ...



Vos besoins

Vous souhaitez vendre votre établissement :
- votre notaire ou votre banquier vous demande un état de conformité d'hygiène de vos locaux ;
- vous voulez valoriser votre entreprise et rassurer vos repreneurs potentiels.



Vous voulez savoir si votre établissement et vos méthodes de travail répondent à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.



Vous avez des problèmes suite à des analyses de produits ou de surfaces non conformes, des difficultés pour l'aménagement de vos locaux, ou pour la mise en place des auto-contrôles...



Le règlement (CE) n° 852/2004 impose que les personnes qui manipulent les aliments disposent d'une formation adaptée en matière d'hygiène alimentaire.



Vous voulez vous tenir au courant ou vous souhaitez être informé de certains points de la réglementation.



Vous souhaitez vendre à des professionnels en grande quantité ou vous souhaitez étendre votre zone de chalandise dans un rayon supérieur à 80 km. Vous devez réaliser un dossier d'agrément sanitaire.



Nos réponses

Nous réalisons des diagnostics hygiène transmission (état des lieux des locaux et des équipements) que vous pourrez joindre à l'acte de vente.

Nous réalisons des diagnostics hygiène complets qui permettent de déterminer le niveau d'hygiène de l'entreprise (locaux, équipements, fonctionnement).

Nous vous conseillons pour résoudre vos problèmes de contamination bactérienne, d'agencement de locaux ou d'application des auto-contrôles (température, nettoyage et désinfection, traçabilité...).

Nous animons des formations adaptées aux chefs d'entreprise et à leurs collaborateurs sur les thèmes de la réglementation, l'HACCP, les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, la traçabilité...

Nous animons des réunions d'information et de sensibilisation à votre demande sur des points spécifiques de la réglementation.

Nous vous aidons dans le montage de votre dossier d'agrément sanitaire (éléments à fournir, évaluation et conseils sur vos locaux et fonctionnement, aide à l'élaboration des documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur la méthode HACCP).



Pourquoi choisir le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat ?

Nous sommes conventionnés avec la Direction départementale de la protection des populations (ex DDSV) pour délivrer toutes les prestations proposées et vous offrir les conseils les plus proches de vos attentes.