

# FAITES DIAGNOSTIQUER VOTRE ETABLISSEMENT EN MATIERE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Évaluer la conformité des installations alimentaires au regard des conditions d'hygiène.

Utile, voire indispensable, notamment en cas de création ou transmission.

## PUBLIC CONCERNÉ

- Entreprises du secteur de la restauration et des métiers de bouche



### OBJECTIFS

- Diagnostic sur site d'un point de vente CHR en matière de normes Hygiène alimentaire (organisation, législation, travaux à prévoir...)
- Prérequis : avoir accès au point de vente (accord de l'exploitant)

### DOCUMENTS DÉLIVRÉS

- Remise d'un rapport réalisé sur site à l'issue du diagnostic.
- Avis sur le plan d'aménagement envisagé.

### DURÉE

Liée au projet

### TARIF

190 € HT

### PRESTATION

Diagnostic des espaces de l'entreprise dédiés à la préparation des repas (cuisine, chambres froides...)

- CAS 1  
État des lieux lors d'une mise en vente ou d'une reprise avec modifications ultérieures.
- CAS 2  
- État des lieux avec avis sur les aménagements par rapport à un projet de création ou de reprise.  
- Suite à la demande d'un porteur de projet, un avis sur plan peut être réalisé.
- CAS 3  
Diagnostic Hygiène d'un établissement existant en fonctionnement.



[www.dordogne.cci.fr](http://www.dordogne.cci.fr)

Vous voulez en savoir plus ?

Centre Relations Clients

[sct@dordogne.cci.fr](mailto:sct@dordogne.cci.fr)

05 53 35 80 80



