



Développer son entreprise

Le diagnostic « hygiène alimentaire »

Fiche B14 / Mars 2018



Objectif

Vous souhaitez moderniser, investir et mettre en conformité votre outil de production.

Notre expert « alimentaire » vous accompagne dans la définition de vos besoins et les solutions à mettre en oeuvre.

Bénéficiaire

Entreprise artisanale dans une activité des métiers de l'alimentaire.

Contenu de la prestation

Notre conseiller réalise un état des lieux complet entre la situation constatée du local de production et les exigences réglementaires appliquées à l'activité de l'entreprise.

Il vous préconisera des solutions pour satisfaire aux obligations réglementaires et vous remettra un rapport pour la mise en oeuvre des actions.

Modalités pratiques

Sur rendez-vous en entreprise.

Coût de la prestation

300 € (gratuit dans le cadre d'une transmission d'entreprise accompagnée par la CMA).

Ces prestations peuvent vous intéresser

- B10 - L'évaluation des risques professionnels
- B11 - Le diagnostic des consommations d'énergie
- B12 - La gestion des déchets et le traitement des eaux usées
- B15 - L'accessibilité des locaux commerciaux

Contacts

Pôle Qualité Hygiène
Sécurité Environnement

- Toulouse

05 61 10 47 45

mgarbay@cm-toulouse.fr

www.cm-toulouse.fr



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Haute-Garonne

Retrouvez l'intégralité de nos offres sur >>

www.creer-et-gerer-son-entreprise.fr