

Respecter la réglementation

Vous assurer de la conformité de votre entreprise en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Faire un point sur votre entreprise et vos pratiques, vous conseiller sur la réglementation en vigueur

Vos besoins

- Trouver de l'information sur l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Vous mettre en conformité avec la loi
- Savoir si votre local est conforme
- Vérifier l'adéquation de vos pratiques de travail avec la réglementation

Nos réponses

- Vous informer sur le contexte réglementaire
- Vous aider à maîtriser les risques liés à votre activité
 - > Réaliser une visite de vos locaux de production (analyse de la disposition des locaux et des équipements, analyse du circuit du personnel et des denrées, état des sols et des murs)
 - > Vérifier l'application des bonnes pratiques en matière d'hygiène (nettoyage et désinfection, hygiène du personnel, auto-contrôles, traçabilité des denrées, ...)
- Vous remettre un compte-rendu avec les éléments et les pratiques non-conformes et vous proposer des actions correctives

En option

- Suivre la formation « Hygiène et sécurité alimentaire » pour actualiser vos connaissances sur la réglementation et mieux prendre en compte les obligations légales.

Renseignements et inscription :

Tél : 04 76 70 82 09

www.cma-isere.fr



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Isère

Les +

- Avoir une vision précise et concrète de la situation de votre entreprise
- Vous rassurer avec un plan d'actions correctives pour être en conformité
- Vous aider avec un état des lieux objectif réalisé par un établissement public indépendant

En option

- Etre à jour sur la réglementation

Pour qui ?

Entreprises du secteur alimentaire

Durée

1,5 jours

En option :

Formations de 1 à 2 jours

Intervenants

Conseiller de la CMA Isère spécialisé dans le secteur alimentaire

Tarif

675€ HT*

En option :

21 €** par jour grâce à la prise en charge du Conseil de la Formation

*Hors actions territoriales financées
** net de taxe