

DIAGNOSTIC D'HYGIENE

PUBLIC

Les chefs d'entreprises et de services du secteur de l'agroalimentaire

OBJECTIF

Permettre aux chefs d'entreprise de situer leur unité de production dans un contexte d'hygiène alimentaire et de satisfaire aux exigences réglementaires

CONTENU

- Audit des pratiques de fabrication
- Remise d'un compte rendu écrit avec conseils en vue d'amélioration
- Préconisation d'investissement de mises aux normes et plan d'actions correctives
- Visites de suivi : réalisation de tests de vérification du nettoyage et de désinfection, suivi des températures

DUREE

2 Jours à 5 jours (étalés sur plusieurs mois)

TARIF

Sur devis

CONTACT ET REFERENT

Mme Marie-Hélène MALAISE : 0262 21 04 35

Courriel : marie-helene.malaise@cm-reunion.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

42, rue Jean Cocteau—BP 10034
97491 Sainte Clotilde Cedex
Téléphone : 0262 21 04 35
Télécopie : 0262 41 24 70
Internet : www.artisanat974.re

Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Antenne Sud
65, rue du Père Lafosse
97410 Saint Pierre
Téléphone : 0262 96 12 40
Télécopie : 0262 25 81 34