



HYGIENE ALIMENTAIRE ETUDE DE PLANS DES LOCAUX



Loire Atlantique



Conseil individuel



2 h 00



Nous consulter



Objectifs

Vérifier la conformité de votre projet d'aménagement des locaux au regard de la réglementation relative à l'hygiène des aliments

Connaître les matériaux à utiliser pour les sols, les murs et les plafonds

Connaître les équipements obligatoires



Descriptif

Sur rendez-vous

Entretien individuel dans les locaux de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Etude des documents : plans, descriptif des équipements prévus



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

Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



02 51 13 83 39

entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr