



# HYGIENE ALIMENTAIRE ATELIER « PROJET ALIMENTAIRE »



Loire Atlantique



Réunion d'information



1 h 30



Gratuit



## Objectifs

Connaitre les exigences réglementaires liées à l'outil de production et pouvoir évaluer la faisabilité de son projet



## Descriptif

Réunion d'information sur inscription

Présentation de :

- Déclaration d'activité
- Exigences réglementaires en matière d'hygiène applicables aux locaux, aux équipements et véhicules
- Politiques nationales liées à la nutrition & gaspillage alimentaire
- Exigences en termes de formation
- Présentation des ateliers professionnels de la Cité du Goût et des Saveurs

Echanges avec les participants



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

Région Pays de la Loire  
Loire-Atlantique



02 51 13 83 22

entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr