

HYGIENE ALIMENTAIRE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Loire Atlantique



Conseil individuel



1/2 journée



Nous consulter



Objectifs

Développer les outils de maîtrise des risques

Mettre en place son plan de nettoyage – désinfection

Mettre en place une traçabilité

Mettre en place ses auto-contrôles



Descriptif

Sur rendez-vous

Visite d'un conseiller dans l'entreprise

Explication des exigences réglementaires

Mise en place des outils de suivi



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

Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



02 51 13 83 30

entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr