



HYGIENE ALIMENTAIRE ETUDE DES PRATIQUES



Loire Atlantique



Conseil individuel



2 jours



Nous consulter



Objectifs

Faire le point sur vos pratiques en matière d'hygiène alimentaire

Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène

Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire adapté à l'activité



Descriptif

Sur rendez-vous

Intervention en entreprise avant, pendant et après la production

Observation des pratiques professionnelles

Formulation des non conformités et des améliorations à apporter

Rédaction d'un compte-rendu

Remise du compte-rendu et d'outils en entreprise



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

Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



02 51 13 83 39

entreprises44@artisanatpaysdelaloire.fr