

CONTRÔLER LA CONFORMITÉ DE SON RESTAURANT AUX NORMES D'HYGIÈNE

S'assurer du respect des règles d'hygiène et de salubrité, notamment en cas de cession ou de reprise d'un établissement

PUBLIC
Restaurants

PTN43

NOTRE RÉPONSE

Vérifier la conformité de votre établissement à la réglementation européenne en vigueur



Visite de vos locaux

- Vérification sur site de vos équipements



Points de contrôle

- Stockage des denrées alimentaires en zone sèche et réfrigérée, locaux de préparation, de transformation et de plonge, stockage des déchets alimentaires, salle de restaurant, vestiaires du personnel et sanitaires...



Livrable

- Remise d'un rapport complet avec plan d'action et photos

AVIS D'EXPERT

Nathalie SCHNEIDER

Directrice Hôtellerie - Restauration / Tourisme
CCI Alsace Eurométropole

« Attester, à un instant donné, de la conformité de votre établissement à la réglementation européenne en vigueur vous permet de mieux manager vos équipes et de répondre à l'exigence de vos clients. »

COÛT

Coût de la prestation

350 € HT

Prise en charge par
votre CCI

100 € HT

Coût pour l'entreprise

250 € HT

POUR ALLER PLUS LOIN !

**Formation HACCP :
hygiène et sécurité
alimentaire**

**Rédigez votre
Document Unique
d'Évaluation des
Risques**

**Pack : DUER +
Contrôler la
conformité aux
normes d'hygiène**

LES ATOUTS DE L'OFFRE

4 heures

pour être en règle

Être serein en cas de contrôle

Les résultats des contrôles
sanitaires opérés par la
DGCCRF sont rendus publics
sur le site Alim'Confiance
depuis 2017

Un bonus pour vendre votre entreprise

La conformité avec les règles
d'hygiène augmente la valeur
de votre établissement

NOTRE EXPERTISE

Au contact des 6 000
restaurants que compte
l'Alsace, la CCI a développé
une réelle expertise en
matière de normes et de
bonnes pratiques d'hygiène
alimentaire.

Avec 4 417 cafés, hôtels,
restaurants dans le Bas-Rhin
et 2 863 dans le Haut-Rhin, la
CCI a développé une solide
connaissance des
prérogatives et
réglementations intrinsèques
de ce secteur d'activité.

CONTACT



Nathalie SCHNEIDER
Directrice Hôtellerie-
Restauration/Tourisme
+33 3 88 75 25 86
n.schneider@alsace.cci.fr

www.alsace-eurometropole.cci.fr