

Etat des lieux

Objectif

Vérifier la conformité des locaux et des équipements par rapport à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires lors de la vente d'un fonds de commerce

Public ciblé

Chef d'entreprise artisanale et commerciale du secteur alimentaire pratiquant la remise directe d'aliments au consommateur

Contenu / Thèmes abordés

Les objectifs fixés par la réglementation :

- Eviter le risque de contamination croisée
- Locaux faciles à nettoyer/désinfecter
- Equipements faciles à nettoyer/désinfecter
- Equipements de stockage suffisant au regard de l'activité

Les obligations réglementaires :

- Présence de système(s) d'évacuation des eaux de lavage
- Présence de lave(s)-mains correctement approvisionnés
- Présence de vestiaire et de sanitaire à l'usage du personnel et de la clientèle le cas échéant
- Aération, ventilation et extraction suffisante

Durée

Visite et rédaction du compte-rendu : une demi journée

Coût

275 €

Lieu

Dans l'entreprise

Modalités :

Intervention à la demande du chef d'entreprise (le cédant), sur rendez-vous
Visite des locaux avec le chef d'entreprise
Rédaction d'un compte-rendu avec points forts/points faibles et préconisations
Envoi du compte-rendu par courrier dans un délai de 8 jours maximum