

► Hygiène alimentaire



© Leah-Anne Thompson - Fotolia.com

► Contacts

**Pôle Qualité Hygiène Sécurité
Environnement**

05 61 10 47 45
mccgarbay@cm-toulouse.fr

► www.cm-toulouse.fr

► Objectif

Moderniser et mettre en conformité l'outil de production.

► Bénéficiaire

Entreprise artisanale dans une activité des métiers de l'alimentaire.

► Description de la prestation

- La réalisation d'un état des lieux comparatif entre la situation constatée du local de production et les exigences réglementaires appliquées à l'activité de l'entreprise.
- Les préconisations pour satisfaire les obligations réglementaires et/ou pour permettre le développement de l'entreprise.

À l'issue de la prestation, un rapport reprenant l'état des lieux et les préconisations est remis au chef d'entreprise pour application.

► Modalités pratiques

Sur rendez-vous en entreprise.

► Coût de la prestation

300 € (gratuit dans le cadre d'une transmission d'entreprise accompagnée par la CMA).