

CÉDER

REPRENDRE



SERVICE

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## votre restaurant est-il aux normes ?

*Avant de céder ou reprendre un restaurant,  
faites le point sur sa conformité*



### Publics

Ce diagnostic s'adresse  
aux repreneurs ou aux cédants :

- ▶ restaurateurs
- ▶ traiteurs
- ▶ professionnels des métiers  
de bouche



### Tarif

- ▶ Coût d'un diagnostic :  
395 euros HT  
(474 euros TTC)



### Intervenants

- ▶ **Olivier Bellanger**  
CCI Rochefort Saintonge  
o.bellanger@rochefort.cci.fr
- ▶ **Arnault Crussard**  
CCI Rochefort Saintonge  
a.crussard@rochefort.cci.fr



### Vous cédez ou reprenez un restaurant ?

#### La CCI vous accompagne

- ▶ Utile, voire indispensable, notamment en cas de cession ou de transmission, un tel diagnostic permet d'attester, à un instant donné, de la conformité à la réglementation en vigueur (règlement européen 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires et arrêté ministériel du 9 mai 1995).
- ▶ De nombreux points sont passés en revue, selon une méthode et des outils validés par la DDPP 17 (Direction Départementale de la Protection des Populations).



### Les points étudiés

- ▶ Le stockage des denrées alimentaires en zone sèche
- ▶ Le stockage en enceinte réfrigérée
- ▶ Les locaux de préparation, de traitement et de transformation
- ▶ Le secteur plonge
- ▶ Le local de stockage des déchets alimentaires
- ▶ La salle de restaurant
- ▶ Les vestiaires du personnel
- ▶ Les sanitaires

Les « diagnostics des locaux et équipements en restauration commerciale » sont réalisés par la CCIRS selon une méthode et des outils validés par la DDPP 17.

La DDPP 17, service déconcentré de la Direction Générale de l'Alimentation placé sous l'autorité directe du préfet, est chargée de missions d'inspection dans trois domaines : la santé et la protection animale, la sécurité alimentaire des aliments et la protection de l'environnement.

Un rapport détaillé, accompagné d'un plan et de photos vous est adressé personnellement à l'issue du diagnostic.