

# Audit de Conformité des locaux et du matériel



**Prestation personnalisée : contactez-nous**



## OBJECTIFS

- Être en conformité vis-à-vis de la réglementation européenne en vigueur,
- Faire valider un projet de rénovation, d'aménagement de locaux ou d'investissement en matériel,
- Faire un état des lieux objectif de votre structure.



## ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

**NOTRE  
DÉMARCHE**

**Les items d'audit seront vérifiés vis-à-vis de la réglementation hygiène en vigueur dont le règlement (CE) 852/2004. L'audit portera donc sur les points suivants :**

- Agencement et nettoyabilité des locaux,
- Conformité des éléments structurants (sol, murs, plafond, portes, fenêtres, ventilation et éclairage),
- Conformité du matériel vis-à-vis du respect des règles d'hygiène,
- Conformité et respect des températures réglementaires,
- Proposition d'actions de rénovation,
- Étude du projet et modifications possibles.

Rédaction d'un rapport d'audit.

Une validation des plans peut être réalisée conjointement au diagnostic hygiène (étude des flux).



## PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Étude prospective pour la configuration d'un établissement de restauration
- Choix du matériel selon le CCTP (cahiers des clauses techniques particulières dans le cadre des marchés publics)