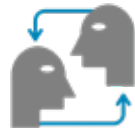


Audit de vente d'un fonds de commerce



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIF

- Évaluer la conformité de vos locaux et équipements en matière d'hygiène alimentaire avant la cession de votre fonds de commerce



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration
- Artisanat
- 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 sur les points suivants :

- Conception, implantation et agencement des locaux
- Conformité des éléments structurants (sol, murs, plafond, portes, fenêtres, ventilation et éclairage)
- Conformité des équipements et du matériel
- Conformité des températures et des capacités de stockage
- Conformité des systèmes de nettoyage/désinfection (locaux, équipement, matériel, linge)

Rédaction d'un rapport d'audit (valable 6 mois)