

## Visite hygiène

### Public :

- Responsable de cuisine ou atelier de transformation de denrées alimentaires
- Porteurs de projet
- Futurs acquéreurs

Aucun pré-requis

Durée et horaires : A définir  
(1 à 2 heures)  
Code : VH

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa intervient dans les établissements afin de réaliser une visite hygiène.

### Objectifs

- Vérifier avec le responsable de l'établissement ou le porteur de projet, la compatibilité des locaux avec l'activité prévue.
- Constater sur place l'état des locaux et des équipements permettant à l'établissement de fonctionner dans le respect des exigences réglementaires
- Proposer des actions correctives possibles pour une reprise d'activité

### Programme

Lors de la visite seront abordés les points suivants :

- La gestion des flux au sein de l'établissement
- La faisabilité du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication et équipements
- Les locaux avec les risques de contaminations croisées

La prestation proposée se limite à des conseils oraux sur site avec possibilité de rédaction d'un compte rendu lors de la visite et envoi sous format PDF.

V01.07.24

