Maîtriser les risques sanitaires (alimentaires)

Référence : CGEST0010

Thématique : Mon besoin, Gérer mon entreprise au quotidien

CONSEIL

Professionnels de l'alimentaire

« Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire obligatoire pour toute entreprise et développer des outils adaptés pour minimiser les risques sanitaires et être en conformité. »

Notre engagement

Vous aidez à identifier
les risques sanitaires et à les minimiser

Les bénéfices

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtriser les opérations « à risques »
- Mettre en place son plan de nettoyage-désinfection
- Mettre en place une traçabilité et la procédure de gestion des non-conformités
- Mettre en place ses autocontrôles
- Mise à disposition d'outils adaptés à l'activité

Notre offre

Prestation de conseil réalisée au sein de l'entreprise (2 demi-journées et une visite de suivi

Public

Chef(fe)s d'entreprise, artisan(e)s ou commerçant(e)s du secteur alimentaire

Durée

1 jour sur le site de l'entreprise

Tarif

720 € TTC / jour

Conditions et modalités d’inscription

Renseignements pour les Pays de la Loire : cliquer sur "**Être rappelé pour en savoir plus**" ou par **téléphone** au 02 51 13 83 22

Date de mise à jour : 20 février 2023

Délivré par:

- Angers (CMA49 accueil) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans (CMA72 accueil) : 5, cour Etienne-Jules Marey - CS 81630 - 72016 LE MANS CEDEX 2
- La Roche-sur-Yon (CMA85 accueil) : 35, rue Sarah Bernhardt - CS 90075 - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- Laval (CMA53 accueil) : 39, quai André Pinçon - CS 30227 - 53002 LAVAL CEDEX
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 accueil) : 5, allée des Liards - BP18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Tarifs:

- ARTISAN (INSCRIT AU RM) - contact
- CHEF(FE) D'ENTREPRISE - contact