

OBJECTIFS

Evaluer la conformité de l'établissement et du matériel au regard des obligations réglementaire dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

CLIENTÈLE

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale.

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

DAGNOSTIC STRUCTURE ET MATERIELS

Les locaux et les équipements sont-ils conformes?

Présentation

Lorsque vous cédez un fond de commerce, vous devez donner des garanties quand à la conformité de l'établissement au regard des obligations réglementaires. Ces garanties vous sont demandées par les acteurs de la transaction (repreneur, notaire, banquier,...)

Quand vous reprenez un fond, vous devez également vous assurer de l'état des locaux et du matériel par rapport aux normes d'hygiène. Sans cette étape, vous prenez le risque de démarrer l'activité dans des conditions contraires à ce que prévoit la réglementation, ce qui impliquera probablement des frais imprévus.

Les objectifs

- ✓ Evaluer la conformité structurelle de l'établissement,
- ✓ Evaluer les possibilités d'organisation fonctionnelle pour le respect de la réglementation (marche en avant, étude des flux,...),
- ✓ Evaluer le matériel et son état de fonctionnement,
- ✓ Démarrer une activité sur des bases saines,
- ✓ Eviter des dépenses imprévues (obligations de travaux pour une mise en conformité),
- ✓ Apporter des garanties quand à la conformité de l'établissement.

