

# DIAGNOSTIC HYGIENE ALIMENTAIRE DES RESTAURANTS ET METIERS DE BOUCHE



**SOLUCCIO**  
Création-Reprise-Transmission

*Vous envisagez de céder votre établissement ?  
Vérifiez sa conformité aux règles d'hygiène en vigueur*

## Objectifs

- Attester de la conformité de votre entreprise à la réglementation en vigueur
- Identifier les adaptations à envisager pour mettre votre établissement en conformité aux règles d'hygiène des denrées alimentaires

Vous pouvez ainsi mettre à disposition de vos repreneurs un diagnostic complet, pour les aider dans leur processus d'achat de votre entreprise.

## Notre Proposition

Réalisation d'un diagnostic de votre établissement selon une méthode de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Éléments analysés :

- Les locaux de préparation de traitement et transformation
- Le stockage (denrées et déchets alimentaires, enceinte réfrigérée)
- Les équipements : plonge, vestiaires, sanitaires, réfrigérateurs...
- La salle de restaurant

## Les +

Un rapport détaillé accompagné d'un plan et de photos est fourni à l'issue du diagnostic.



**PUBLIC**  
Restaurateurs  
Traiteurs  
Professionnels des  
métiers de bouche



**TARIF**  
Sur devis



**POUR ALLER PLUS LOIN**  
« Concrétisez votre  
cession »