

# DIAGNOSTIC DE CONFORMITE HYGIENE & SÉCURITÉ

## OBJECTIFS :

Expertise, conseil pour les professionnels.

## PUBLIC :

Restauration rapide,  
ou traditionnelle sans hébergement.

## TYPE D'INTERVENTION :

Visite de l'établissement

## TEXTES COMMUNAUTAIRES & NATIONNAUX DE REFERENCE :

- PAQUET HYGIENE EUROPEEN  
(notamment le règlement 852/2004)  
- Arrêté du 21 décembre 2009, Arrêté  
du 8 octobre 2013  
- Le code rural  
- Le règlement de sécurité  
départemental

## MODALITES D'INTERVENTION :

Rendez-vous avec l'accompagnateur  
chargé de la visite des lieux.  
Observation, prise de notes et de  
photos dans une limite de temps  
prévue dans le contrat de prestation

## VISITE DES LOCAUX :

Magasin à transformer.  
Laboratoires de préparation et de  
transformation des denrées.  
Locaux annexes : réception des  
marchandises, lieux de stockage des  
matières premières et des déchets,  
vestiaires, réserves, cave, sanitaires,  
locaux techniques...

## BENEFICES

Sensibilisation aux contraintes  
Impartialité entre l'acheteur et le  
vendeur  
Evaluation de la valeur réelle de  
l'équipement.  
Connaissance du potentiel  
Orientation pour le projet  
d'établissement.  
Informations et formation à la  
réglementation des futurs occupants

## Les COMMERCANTS & les ARTISANS

Les enjeux pour les entrepreneurs sont nombreux et leur responsabilité est engagée. Ils sont exposés à de nombreux risques dans leurs activités. Afin d'évaluer les dangers et éviter les mauvaises surprises, le cabinet ACR assure une expertise éclairée afin d'assurer un démarrage serein de l'entreprise.

### Ce diagnostic assure :

- une évaluation du potentiel réel de l'établissement ;
- les éventuels dépenses en investissement ;
- une préparation à un contrôle sanitaire de la DDPP ;
- une évaluation du matériel, des locaux et la valeur opérationnelle des lieux.
- Une mise à jour ou un éclairage réglementaire ;

### POINTS D'OBSERVATION LORS DE LA VISITE : (méthode des 5 M)



- Les risques liés aux matières premières (respect de la marche en avant)
- L'environnement, le matériel et les matériaux (état et conformité)
- L'organisation rationnel du travail et du rangement
- La disposition des postes de travail, la marche en avant
- La ventilation et l'éclairage des zones de préparation
- L'organisation des zones de stockage, réserves sèches, chambres et/ou armoires froides positives et négatives.
- Le nettoyage : l'évacuations au sol, arrivées d'eau et bac à graisses.
- Le personnel : Vestiaires, sanitaires, lave-mains.
- La logique de distribution et stockage des denrées (circuit propre/sale )
- La gestion des déchets et des poubelles.
- La consultation, si possible des rapports de la DDPP ou autres contrôles.
- Autres points d'intérêts éventuels...

### COMPTE-RENDU :

- Compte-rendu oral lors de la visite avec l'accompagnateur présent.
- Compte-rendu écrit étayé de photo(s), plan(s), schéma(s), diagramme(s) adressé(s) sous huitaine présentant un état de conformité général de l'établissement suivant sa conception, ainsi qu'un état descriptif de chaque zone mettant en évidence les différents points de non-conformité et les améliorations à apporter. (En référence aux bonnes pratiques d'hygiène et aux textes réglementaires nationaux et Européens)
- Nous sommes en capacité également de projeter sur plan 3D le futur équipement et les nouveaux espaces.
- Des entreprises vous seront suggérées pour établir un chiffrage du matériel

### METHODE ACR :

