

Comment savoir si votre établissement et votre organisation répondent aux normes d'hygiène ?

NOUVEAU !

**Visite
Volontaire
d'Hygiène**

**LA « VISITE VOLONTAIRE D'HYGIÈNE » S'ADRESSE
AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION
ROULOTTES, SNACKS, RESTAURANTS...**

Vous souhaitez

- ✓ Vous assurer que votre établissement est conforme aux normes et à la réglementation d'hygiène ?
- ✓ Vérifier que les gestes et méthodes que vous employez sont les bons ?
- ✓ Ou tout simplement obtenir des conseils d'expert sur l'hygiène pour vous améliorer ?

La CCISM vous propose un accompagnement personnalisé, par un expert de l'hygiène qui apporte un regard extérieur sur votre façon de travailler.

Une visite est programmée et des recommandations vous sont faites afin de vous proposer des axes d'amélioration.

Vous en tirez un bénéfice en termes de fonctionnement et d'organisation.

Les données restent confidentielles et vous sont transmises directement. En aucun cas, il ne s'agit d'un contrôle.

TARIFS SUR DEMANDE

Prise en charge par la CCISM :
30% à 50% du tarif (offre limitée)

TEL 40 47 27 31
qhse@ccism.pf

**RDV
INFORMATION
TARIF**

Suivez-nous ! www.ccism.pf

Restez connecté à toute l'actualité économique du fenua, ses événements, ses acteurs et ses opportunités.

