

DIAGNOSTIC DE CONFORMITÉ DES INSTALLATIONS



Vous achetez ou vendez un fond de commerce ?
 Vous ouvrez un nouvel établissement ?
 Votre banquier ou votre notaire vous demande une garantie sur l'hygiène et l'état des locaux ?
 Vous souhaitez connaître les priorités pour remettre un établissement aux normes ?

En raison des contraintes importantes générées par les règlements liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire, il paraît indispensable de faire un point précis sur ces questions avant toute conclusion d'une transaction.

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRE-REQUIS

- Aucun.

BENEFICES ATTENDUS

- Connaître la conformité réglementaire de son établissement en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Disposer d'un rapport permettant d'obtenir un chiffrage du coût des travaux de mise en conformité de vos locaux.

DUREE

- De 01H30 à 08H00 en fonction de la taille de l'établissement.

DEVIS GRATUIT

Evaluer la conformité de ses locaux et équipements en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.

Déroulement : (Indicatif)

Le diagnostic consiste en une visite de l'établissement en compagnie d'un responsable. Il est constitué de contrôles visuels et techniques sur les thèmes suivants :

- **Locaux :**
 - Disposition générale des locaux et de l'équipement.
 - Dimensionnement des locaux (Stockage / Production).
 - Circuits du personnel.
 - Circuits des denrées de la réception à l'expédition.
 - Circuits des déchets.
 - Circuits des conditionnements et emballages.
 - Circuit du matériel mobile vers la zone de lavage.
 - Secteurs "propres" et "sales".
 - Dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.
 - Matériaux / états des sols, murs, plinthes, plafonds et portes.
 - Dispositifs de réfrigération / climatisation.
 - Dispositifs de distribution d'eau chaude et froide.
 - Dispositifs de ventilation, aération, extraction des buées...
- **Matériel et équipement :**
 - Dispositifs de lavage installés : lave-mains, poste de nettoyage/désinfection, ...
 - Matériel utilisé pour la manutention des marchandises.
 - Matériel utilisé pour le stockage intermédiaire.
 - Matériel utilisé pour la transformation des produits.
 - Matériel autorisé par voie réglementaire.

A l'issue du diagnostic, un bilan est réalisé avec le responsable afin d'explicitier les écarts constatés et déterminer les actions prioritaires nécessaires à la mise en conformité de l'établissement.

L'ensemble des observations et préconisations est consigné dans un rapport clair et précis.

ADOCA intervient uniquement dans ses domaines de compétences. Ce diagnostic vient en complément des diagnostics et contrôles réglementaires :

- Amiante,
- Installations électriques,
- Sécurité incendie,
- Sécurité du travail, ...

Pourquoi réaliser ce diagnostic ?

- **pour rassurer les financiers :** En disposant d'informations précises sur l'état de l'établissement.
- **pour valoriser l'établissement :** En mettant en valeur les points forts de celui-ci.
- **pour situer l'établissement par rapport à la réglementation :** En réalisant un état des lieux complet vis-à-vis des textes européens et nationaux applicables.
- **pour se mettre en conformité vis-à-vis de la réglementation :** en mettant en place les actions correctives préconisées.
- **pour connaître cette réglementation :** En obtenant une information claire, décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.
- **pour se préparer sereinement à un contrôle officiel :** en connaissant les attentes et les exigences des services vétérinaires.
- **pour prendre conscience des dangers et connaître les risques encourus par le responsable de l'établissement.**

Notre approche :

- Un diagnostic basé sur la réglementation en vigueur.
- Une connaissance précise de la réglementation et des attentes des services officiels.
- L'indépendance : un diagnostic objectif et impartial.
- Une information claire, décodée et pratique.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
 SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
 Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
 contact@adoca.fr / www.adoca.fr