



www.cma-bretagne.fr



POUR ALLER PLUS LOIN



CONTACTEZ VOTRE **CMA!**



contact@cma-bretagne.fr

30 06



Depuis 2017, les consommateurs ont accès librement aux résultats des contrôles sanitaires qui sont publiés sur le site Alim'confiance.

Hygiène alimentaire

Avec la CMA Bretagne, je garantis l'**hygiène alimentaire** de mon établissement.



Face à l'augmentation des contrôles sanitaires, faites vous accompagner par nos experts* !

1 Je m'informe pour mon projet



Vous avez un projet de création ou de reprise d'entreprise dans l'alimentaire ?

Participez à la **réunion d'information Hygiène Alimentaire** et découvrez vos obligations en termes d'aménagement de locaux, de formation hygiène ou de déclaration aux services sanitaires.

- 2h, en visio
- Gratuit, sur inscription

Je m'inscris



Simplifiez la création de votre **Document Unique** grâce à notre formation sur mesure et notre accompagnement personnalisé.

Faites confiance à nos experts pour vous guider pas à pas. Contactez-nous dès maintenant !

2 Je me forme à l'hygiène

CMA FORMATION

En tant que professionnel de l'alimentaire, vous avez des obligations en termes de formations à l'hygiène.

Nos formations sont :

- Adaptées aux spécificités de l'artisanat
- Financiables (sous réserve)

BON À SAVOIR :

Nous disposons d'une formation spécifique sur le **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Un classeur-type vous sera remis lors du suivi de la formation.

Je me forme



3 Je sécurise mes locaux et outils de travail



Vous envisagez des travaux ? Vous souhaitez racheter un fonds de commerce ?

Nos conseillers spécialistes vous proposent :

- Un RDV conseil pour valider vos travaux.
- Un état des lieux hygiène alimentaire pour acheter le fonds de commerce en toute transparence.

Contactez-nous



4 Je maîtrise l'hygiène au quotidien, et prépare mon prochain contrôle sanitaire



Sécurisez votre activité avec un **diagnostic hygiène** complet et confidentiel.

Pourquoi est-ce essentiel ?

- Pour anticiper sereinement les contrôles sanitaires et mettre toutes les chances de votre côté.
- Pour impliquer et motiver votre équipe dans le respect des normes d'hygiène.

*Depuis le 1^{er} janvier 2024, les contrôles sanitaires officiels, programmés par l'état sont délégués à NEOCONTROL et sont en augmentation (+80%).