

# DIAGNOSTIC STRUCTURE ET MATÉRIELS

## Les locaux et les équipements sont-ils conformes ?

### PRESENTATION :

Lorsque vous cédez un fonds de commerce, vous devez donner des garanties quant à la conformité de l'établissement au regard des obligations réglementaires. Ces garanties vous sont demandées par les acteurs de la transaction (repreneur, notaire, banquier,...)

Quand vous reprenez un fonds, vous devez également vous assurer de l'état des locaux et du matériel par rapport aux normes d'hygiène. Sans cette étape, vous prenez le risque de démarrer l'activité dans des conditions contraires à ce que prévoit la réglementation, ce qui impliquera probablement des frais imprévus.

### LES OBJECTIFS :

- ✓ Evaluer la conformité structurelle de l'établissement,
- ✓ Evaluer les possibilités d'organisation fonctionnelle pour le respect de la réglementation (marche en avant, étude des flux,...),
- ✓ Evaluer le matériel et son état de fonctionnement,
- ✓ Démarrer une activité sur des bases saines,
- ✓ Eviter des dépenses imprévues (obligations de travaux pour une mise en conformité),
- ✓ Apporter des garanties quant à la conformité de l'établissement.

### OBJECTIFS :

Evaluer la conformité de l'établissement et du matériel au regard des obligations réglementaire dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

### CLIENTÈLE :

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale.



Tel : 03.44.52.15.46



[info@aqcf.eu](mailto:info@aqcf.eu)