

lundi 17 Octobre 2022 - Atelier - Nîmes

**ATELIER CCI
RÈGLEMENTAIRE ET
HYGIÈNE : OÙ EN ÊTES-
VOUS DE VOTRE BONNE
PRATIQUE EN HYGIÈNE ?**

Image not found or type unknown



DESCRIPTIF

Atelier CCI Règlementaire et Hygiène : où en êtes-vous de votre bonne pratique en hygiène ?

Lundi 17 octobre de 9h30 à 12h30

NIMES

Image not found or type unknown



PROGRAMME

La CCI du Gard en partenariat avec la DDPP du Gard & le laboratoire départemental du Gard, organise une matinale normes d'hygiènes pour des restaurateurs et les métiers de bouches.

Rappel des règles générales d'hygiène générale ;

- rappel des règles pour les cuisines à domicile, la restauration ambulante,
- rappel des règles d'information aux consommateurs

Intervenants : Elodie TOUREL – Chef de sécurité sanitaire des aliments - Natacha TRANI - chef du service CCRF

Quels sont les règles d'étiquetage ?

- Présentation des accompagnements du laboratoire à destination des restaurateurs et aux entreprises des métiers de bouche

Intervenants : Pierre-Alain PELLEGRINI – Directeur- Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard & Mme PERRIN Magali.

Image not found or type unknown



INTERVENANT(S)

- Elodie TOUREL – Chef de sécurité sanitaire des aliments
- Natacha TRANI - chef du service CCRF
- Pierre-Alain PELLEGRINI – Directeur- Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard & Mme PERRIN Magali

PARTENAIRES

- Direction Départementale de la Protection des Populations
- Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard

Image not found or type unknown



LIEU

CCI du Gard

12 rue de la République

30 000 NIMES