Norm'Hygiène Sécurité Sanitaire des Aliments et des Locaux

Audits, Conseil, Formations Hygiène alimentaire, HACCP, Contrôle Qualité Dossier d'agrément, Plan de Maîtrise Sanitaire, Analyses microbiologiques

Certificat de conformité à afficher dans le magasin à l'attention de la clientèle

Chers clients, bienvenue

Pour votre plaisir de gourmets, et « votre bonne santé », La Boulangerie Patisserie, le restaurant...

contrôle la qualité et la sécurité de ses produits alimentaires avec Norm'Hygiène Contrôle

Norm'Hygiène

Tél.: 0590 85 89 55 – 0690 50 81 61

Fax/répondeur : 0590 85 94 42

E-mail

normhygiene@orange.fr

Alors : « A votre bonne santé.... et bon appétit! »

Date du dernier audit de contrôle :

Le Superviseur Norm'Hygiène Guadeloupe