

Fiche info sanitaire

Pour les **livraisons**, il convient de disposer d'un véhicule frigorifique (ou d'un système froid performant, garantissant le respect de la chaîne du froid) pour les produits d'origine animale (viande, charcuterie) et pour les produits laitiers (fromages, crèmes, yaourts). Les acheteurs sont en droit d'effectuer des relevés températures au moment de la livraison.

Concernant les **agréments sanitaires**, vous devez respecter les normes sanitaires en vigueur pour travailler avec la restauration collective (Agrément CE ou Dérogation à l'agrément).

Pour toute demande d'information complémentaire vous pouvez contacter :

- ✓ la Chambre d'agriculture de l'Ain - Céline FACUNDO (04-73-45-47-29)
- ✓ la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) de l'Ain.