

Hygiène alimentaire

Hygiène alimentaire et sécurité alimentaire

Vous avez été victime d'une intoxication alimentaire que vous avez contractée dans un restaurant mâconnais, votre médecin et vous même pouvez contacter le service Tranquillité publique et vie quotidienne afin qu'une enquête sur place soit réalisée en collaboration avec la DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations).

Cette enquête s'efforcera de déterminer si les règles élémentaires d'hygiène (propreté, respect de la chaîne du froid et de la marche en avant des aliments...) sont respectées.

Si vous avez un projet de création ou de réaménagement d'un commerce de bouche (restaurant, salon de thé, pâtisserie, sandwicherie...) vous trouverez des conseils auprès de l'inspecteur de salubrité du service hygiène et santé et des inspecteurs de la DDPP.

HÔTEL DE VILLE DE MÂCON

Quai Lamartine
71018 CEDEX Mâcon

Accueil physique et téléphonique de l'Hôtel de Ville : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 et le samedi de 9h00 à 12h00.

☎ 03 85 39 71 00
Allô Mairie : 0800 337 273

**ESPACE
PRESSE**