

HACCP

OBJECTIFS : Analyser les dangers et maîtriser les points critiques

Connaître les principes de la méthode HACCP

Piloter une étude HACCP et/ou y participer de manière proactive

Mettre en place et en cohérence la méthode HACCP et la démarche qualité

CONTENU :

- Définir l'hygiène alimentaire et la notion de risque
- Positionner la sécurité alimentaire et l'HACCP dans la réglementation
- Appréhender la méthodologie de l'HACCP
- Mettre en pratique l'HACCP

PUBLIC : technicien, cadre des industries

DUREE : 2 jours