

Einführung und Betreuung des HACCP-Konzepts

Referenz: HYG001

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR LU

DAUER:

1 TAG(E)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Apprendre à mettre en œuvre une démarche HACCP, suivre et évaluer le système.

Identifier son rôle en tant que membre de l'équipe HACCP.

Personnes concernées :

- Personnes concernées par la mise en place d'un système de maîtrise des risques relatifs à l'hygiène alimentaire (HACCP).
- Responsables des questions d'hygiène alimentaire d'entreprise.
- Personnel de direction et d'encadrement de l'entreprise.

INHALT

- Aspects législatifs et réglementaires
- Origine de la démarche HACCP
- Les programmes préalables (locaux, équipements, personnel)
- Méthodologie de la démarche HACCP
- Les plans HACCP
- Missions de l'équipe HACCP
- Suivi et contrôle

PÄDAGOGIK

Exposés théoriques, présentations illustrées, applications pratiques, discussions.

ANFORDERUNGEN

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise

