

Die amtliche Kontrolle und die Selbstkontrolle im Bereich der Lebensmittelsicherheit

Referenz: HYG004

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR LU

DAUER:

4 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Ce séminaire a pour but d'apprendre aux participants :

- À s'auto-contrôler
- A mettre en place des plans d'amélioration
- A motiver et impliquer leur personnel
- À se préparer à un contrôle officiel

INHALT

- Les exigences légales
- Les autorités compétentes pour le contrôle officiel
- Les points de contrôle :
 - Lesquels ?
 - Comment les respecter ?
- Savoir interpréter les résultats des contrôles
- Définir des plans d'actions appropriés
- Revoir ou améliorer son système d'auto-contrôle
- Les aides financières disponibles en matière de sécurité alimentaire

PÄDAGOGIK

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences.

ANFORDERUNGEN

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise