Mise en place et suivi de la méthode HACCP

Référence : HYG001

Catégories : HYGIENE ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :

FR LU

DURÉE :

1 JOUR(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

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.

CONTENU

- 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

PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, présentations illustrées, applications pratiques, discussions.

PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise

LC ACADEMIE S.A.

1a Um Woeller
L-4410 Soleuvre

T. (+352) 28 10 99 - 1
F. (+352) 28 10 99 - 555
info@lc-academie.lu
www.lc-academie.lu

R.C.S. Luxembourg B192911
Autorisation ministérielle
10054397
N° TVA : LU 27383268

BILL LULL IBAN LU70 0023 7100 9405 6700
CELL LULL IBAN LU35 0141 2546 9940 3000
BGLL LULL IBAN LU60 0030 0944 6925 0000