Le contrôle officiel et l'auto-contrôle en matière de sécurité alimentaire

Référence : HYG004

Catégories : HYGIENE ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :

FR LU

DURÉE :

4 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

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

CONTENU

- 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

PÉDAGOGIE

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

PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise