

HACCP: La base

Les principes de base

Nombre de sessions: 2

Ce trajet vous apprend les principes de base du HACCP. La loi stipule que les employeurs doivent former leur employés afin d'assurer l'hygiène a tout moment. C'est sur le lieu de travail que doivent s'appliquer les principes HACCP. Vous apprenez d'une manière pratique et immédiatement applicable ce que HACCP signifie sur votre lieu de travail.

Programme

- Le système HACCP
- Le législation actuelle
- HACCP: les bonnes attitudes
- L'importance de l'hygiène dans la production
- L'importance du nettoyage
- La différence entre nettoyer et désinfecter
- Microbiologie

A qui cette formation s'adresse-t-elle

- Toutes personnes qui entrent en contact avec les aliments
- Les responsables pour le développement et le maintien de la procédure, stipulé dans l'article 5.1.
- Toutes personnes employées dans le secteur des alimentations.

Enseignant

AM Norman

Nombre de sessions: 2