INSTITUT UNIVERS
Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

contrôle de qualité HACCP

FALMD - QHSE

Durée: 14 heures

Coût: 8 000

Avance: 4 000

Tranches: 01 tranche de 4 000 Da

Cible:

Toute personne ayant des connaissances dans ce domaine.

Pré-requis:

3 AS et plus.

Objectif:

Acquérir les connaissances obligatoires pour gérer les activités dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaires conformes à la réglementation.

Programme:

1. Généralités et définitions

2. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

3. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)

3. Les cinq principales sources de contaminations

4. Le système HACCP

4.1 Définition et Historique de la méthode HACCP.

4.2 Les objectifs

4.3 LES SEPT PRINCIPES

4.4 Méthodologie de mise en place du système HACCP (14 étapes).

5. Autoévaluation de son système HACCP

6. Etude de cas HACCP (cas pratiques).