



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).