

NORMES D'HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE ET MAITRISE DES POPULATIONS DE NUISIBLES

1 Jour (7h) INTRA

MODALITES

PUBLIC VISE : Responsable d'usine, Responsable de production, Responsable qualité, chef d'équipe et tout professionnel de la lutte contre les nuisibles souhaitant approfondir ses connaissances sur ce domaine.

PRE-REQUIS : aucun

NOMBRE DE STAGIAIRES : de 5 à 16

MODALITES D'INSCRIPTION : Intra : Contactez l'ISTAV

PRINCIPALES THEMATIQUES

OBJECTIFS :

- ✓ Appréhender les notions de danger et de risque en agroalimentaire
- ✓ Connaître les principaux textes en vigueur dans le domaine de l'hygiène en agroalimentaire
- ✓ Connaître les normes et les procédures de certification applicables
- ✓ Savoir mettre en place en place les règles et bonnes pratiques d'hygiène dans ce domaine

CONTENU :

- ✓ LES CRITERES DE QUALITE DES ALIMENTS ET LE LIEN AVEC LA MAITRISE DES POPULATIONS DE NUISIBLES
- ✓ LES PRINCIPES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE : PRINCIPAUX TEXTES REGLEMENTAIRES, NOTIONS DE DANGERS ET DE RISQUES, LES ETAPES DE LA FUSEE HYGIENE
- ✓ LES NORMES D'HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE : GENERALITES SUR LES NORMES, LA NORME ISO 22 000, LES AUTRES NORMES (IFS, BRC et AIB)