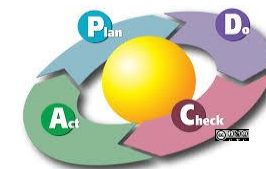


Cycle Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires



HACCP

Olivier BOUTOU, expert sécurité alimentaire AFNOIR

- Simplifier une étude HACCP pour lui donner de la pertinence
- Valoriser les PRP
- Réviser de façon efficace à l'efficacité à un système HACCP.

Complet

450€ (1)
600€ (2)

5 février

Critères microbio

Graziella BOURDIN, Chef d'unité bactériologie ANSES

- Connaître les conditions d'applications des critères de sécurité
- Choisir les critères d'hygiène des procédés
- Savoir exploiter les résultats des analyses

450€ (1)
600€ (2)

2 avril

Audit interne

A-Laure BOUTILLIER, chef projets qualité ADRIANOR

- Construire un programme d'audits pertinent
- Cibler les points clés d'un audit
- Réaliser un audit efficace
- Mise en pratique

380€ (1)
550€ (2)

18 juin

Maîtrise de contamination

Avec des experts du RMT-ACTIA et VEG-i-TEC

- Identifier les sources de biocontamination
- Intégrer la conception hygiénique dans les bonnes pratiques de nettoyage
- Définir les moyens de validation à mettre en place

750€ (1)
900€ (2)

10 et 11 sept

(1) Tarif HT adhérent
(2) Tarif HT non adhérent

Nous contacter au 03/21/24/81/03 pour les renseignements concernant l'adhésion