



[...CONTRIBUER À LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA* ...]

* Bloc de compétence issu d'un titre de niveau 5 enregistré au RNCP

OBJECTIF DE LA FORMATION

Comprendre le contexte et les enjeux de la Qualité,
maîtriser les outils pour contribuer à la mise en œuvre du système de management
de l'hygiène et de la sécurité des aliments en IAA.

[...PROGRAMME DE FORMATION CONTRIBUER À LA MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA...]

- La qualité au sens des **normes ISO**
- Le contexte Qualité en IAA
- **HACCP** – les principes fondateurs
- Les bonnes pratiques d'hygiène en IAA
- Les dangers alimentaires en IAA
- Les outils de la qualité (introduction à la métrologie, l'audit, le plan de nettoyage, le plan de contrôle, le système documentaire et d'enregistrement, les réclamations, les alertes)



Accompagnement à la certification

Certification

Offre de formation
éligible au

CPF

DURÉE
5,25 jours

20%
distanciel

80%
présentiel