

Intitulé de la  
Formation

- Audit des structures de restauration collective - HACCP

Contenus

- Les procédures sont-elles toujours adaptées ?
- Le personnel est-il impliqué ?
- Les objectifs sont-ils pertinents ?
- Les CCP (point critique contrôle) sont-ils bien identifiés ?
- Les plans de nettoyage correctement mis en œuvre ?

En effet, l'audit HACCP est un examen méthodique qui dresse un constat objectif et complet de la situation et permet d'identifier des pistes de progrès

En fonction de vos besoins, les audits HACCP internes pourront donc porter sur la totalité de votre système ou sur certaines parties (procédures, veille réglementaire, plan de nettoyage, CCP, traçabilité...)

Objectifs

- Véritable outil pour votre Démarche Qualité, l'audit HACCP interne permet de vérifier l'application, la conformité et l'efficacité de votre système de management de la sécurité des aliments, et d'identifier les pistes d'amélioration envisageables

Intervenant

Jean-Jacques KURTH

Directeur de séjours vacances

**Public et prérequis :**

Tout responsable de restauration collective

**Modalités :**

La durée et le tarif seront à déterminer au moment de l'analyse des besoins