

Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Thèmes	Code	Durée
Les exigences de la norme ISO 22000:2005	SA 01	3 jours
Les exigences du référentiel FSSC 22000	SA 02	3 jours
Auditeur interne ISO 22000:2005	SA 03	3 jours
Réglementation Sécurité des denrées Alimentaires	SA 04	2 jours
La méthode HACCP	SA 05	2 jours
Gérer la traçabilité	SA 06	2 jours
Les bonnes pratiques d'hygiène	SA 07	2 jours
Nettoyage et désinfection dans le milieu industriel	SA 08	2 jours
Analyse sensorielle	SA 09	2 jours
IFS	SA 10	3 jours
BRC	SA 11	3 jours
FOOD DEFENSE : Prévention des actes de malveillance	SA 12	2 jours
Techniques d'analyses bactériologiques	SA 13	3 jours