



- Ne pas jeter sur la voie public.

FORMATION

Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- Démarche HACCP
- Traçabilité des aliments

Durée 14 heures/ 2 jours

- REGLEMENTATION

- Le Décret n° 2011-731 du 24 Juin 2011
- La méthode HACCP adaptée au Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène selon la profession
- Eléments simples de surveillance.



- **Stéphane Rolland** : 06 64 70 46 41

- **Antonio Orefice** : 07 61 39 46 56

N° DA - Direccte : 11788383578

N° DRIAAF : 11 0720 37 2018

www.formagroup.fr