

## Formation

- Formation en hygiène alimentaire
  - Formation à la méthode HACCP
  - Formation à l'audit hygiène
  - Formations systèmes qualités (ISO 22000, ISO 9001, ISO 17025, BRC, IFS, etc.)
- La formation est effectuée en collaboration avec des consultants externes et concerne aussi bien les cadres que le personnel des entreprises. Les audits peuvent être effectués dans le cadre des autocontrôles programmés par différentes entreprises, sur leurs systèmes de gestion des différentes opérations relatives à la qualité. Ils portent sur :
- Les Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
  - Les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
  - Les Locaux
  - Le Personnel
  - Les Procédures de travail (Contrôle T°, N&D...)
  - La Vérification de la documentation qualité.
  - La Détermination de la date limite de consommation (DLC), &hellip;etc.