



## FORMATION

### HACCP

#### BONNES PRATIQUES HYGIENE ALIMENTAIRE



**22 et 23 novembre 2018**

**à la CCI de la Creuse**

#### Objectifs :

- Définir la sécurité alimentaire et ses obligations réglementaires
- Etre conscient des risques en cas de défaut d'hygiène
- Acquérir les notions nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène de base
- Maitriser les règles d'hygiène de base et les bonnes pratiques
- Etre capable de transposer les règles dans les conditions spécifiques de son établissement et de ses fabrications



Pour vous inscrire à cette formation ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, veuillez-contacter :

Nathalie JOFFRE - 05.55.51.96.68 - [njoffre@creuse.cci.fr](mailto:njoffre@creuse.cci.fr)  
ou Laurence PRADILLON - 05.55.51.96.68 - [lpradillon@creuse.cci.fr](mailto:lpradillon@creuse.cci.fr)

**VISITEZ NOTRE SITE**

