

21 juin 2024

HACCP (Hazard analysis critical control point)

Certificat

Ce document atteste que **Romain Mini** a fini la formation "Formation HACCP"

Résumé de la formation : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire, et les appliquer dans son entreprise. Connaître les réglementations et les mettre en pratique. Découvrir la méthode HACCP mettre en place son raisonnement au sein de sa structure. Connaître reporter les informations obligatoires sur le PMS. En conformité avec les exigences de la législation européenne Règlement (CE) n° 852/2004

délivrée par CRC Formation numéro siret 83015737600021

Pour vérifier l'authenticité de ce document, vous pouvez contacter contact@crc-formation.fr

Référence : 5801836158397909

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : <https://crcformation.360learning.com/redirect/api/certification/5801836158397909>