



HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

Pour qui est L'HACCP ?

L'HACCP permet à chaque professionnel, selon son domaine d'activité (restaurants, traiteurs, cuisines centrales, boulangeries, poissonneries, boucheries, entrepôts, fournisseurs), d'organiser et de gérer ses activités en respectant les règles d'hygiène. Cela vise à assurer la conformité aux exigences réglementaires tout en cherchant à satisfaire les attentes des clients et des consommateurs.



SCAN MOI

INSCRIPTION SUR : EDU.CACI.DZ/FC

TEL: 023 79 50 35

FAX: 023 79 50 34

EMAIL: DF@CACI.DZ



HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

يوجه التكوين في نظام الهاساب :

لكل محترف، ووفقاً لمجال عمله (المطاعم،
المطابخ المركزية، المخازن، محلات السمك،
محلات اللحوم، المستودعات، خدمات
التموين والموردين)، بهدف تنظيم وإدارة
أنشطته ولضمان الامتثال للمتطلبات
التنظيمية مع السعي الى تحقيق رضا العملاء
والمستهلكين .



INSCRIPTION SUR : EDU.CACI.DZ/FC

TEL: 023 79 50 35

FAX: 023 79 50 34

EMAIL: DF@CACI.DZ