

## Nos formations 2023 (liste non exhaustive)

- Devenir auditeur fournisseurs (savoir auditer ses fournisseurs)
- Être auditeur interne IFS
- Les évolutions de la version 8 du référentiel IFS Food
- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et qualité répondant aux exigences IFS/BRC
- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène selon le référentiel FSSC22000
- L'équipe maintenance : acteurs majeurs de la sécurité alimentaire et de l'amélioration continue
- Méthodologie d'analyse de risques HACCP en IAA
- Compléments alimentaires : quel encadrement juridique ?
- Les exigences de la norme ISO/IEC 17025 : 2017
- Réaliser une évaluation selon les exigences de la norme ISO/IEC 17025 : 2017
- Lutter contre les troubles musculosquelettiques
- Sensibilisation au risque chimique
- Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP)
- Formation gestion de la métrologie au laboratoire accrédité en conformité avec le GEN REF 10