

Annexes :

1. Check-list pour la préparation d'une formation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire
2. Exemples de questions d'une évaluation de processus (happy sheet) pour formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire.
3. L'évaluation centrée sur les compétences des résultats d'apprentissage l'hygiène/la sécurité alimentaire
4. Liste des compétences possibles liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
5. Liste des facteurs de mesure sur le poste de travail liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire
6. Exemples de règlements d'entreprises, liés à l'hygiène et la sécurité alimentaire
7. Exigences liées à la formation dans des normes importantes BRC, IFS, ISO22000
8. Exemples de modèle d'apprentissage sur la sécurité alimentaire rempli.