

samedi 12 juin 2010

L'Orient
LE JOUR

Signature

« Hygiène et sécurité alimentaires – Application de la méthode HACCP » à la Librairie Antoine

Hodema, société de conseil en matière d'hôtellerie, de restauration et de tourisme, et Apave Liban, spécialiste dans la maîtrise des risques, lancent en collaboration avec les éditions Aleph leur guide pratique sur le système HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) – hygiène et sécurité alimentaires, le jeudi 17 juin, de 17h30 à 20h, à la Librairie Antoine à l'ABC Achrafieh.

Édité en trois langues (anglais, français et arabe), ce guide intitulé a pour objectif d'aider les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie dans la

région du Moyen-Orient à atteindre les standards internationaux, notamment ceux liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaires, et à mettre en place de bonnes pratiques propres à assurer la salubrité des produits qu'ils offrent.

En plus de la méthode HACCP et du Codex Alimentarius, le guide inclut des consignes pour travailler dans un environnement « halal » et a pour but d'aider les professionnels à évaluer et appliquer les pratiques d'hygiène nécessaires en tenant compte des exigences de la production « halal ».