



Penser le management par la qualité

Bonnes Pratiques d'Hygiène FH01

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène, par les opérateurs, constitue un préalable à toute démarche de la maîtrise de la sécurité des aliments. Cette formation permet de sensibiliser les opérateurs sur l'importance du respect des bonnes pratiques.

Objectif : Comprendre, mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise

Durée : 1/2 journée

Prix* (2017) :

450€ HT / personne

Programme :

Au cours de cette formation, les points suivants seront abordés :

- ❖ La réglementation
- ❖ Analyse des dangers et TIAC
- ❖ L'hygiène du personnel
- ❖ L'hygiène des locaux
- ❖ Les bonnes pratiques
- ❖ Eléments de contrôle

Public concerné :

Gérant PME/PMI, Responsable qualité, animateur qualité, Auditeur interne...)

Prérequis :

Aucun. Il est cependant recommandé de connaître les principes HACCP

Pédagogie : Cette formation repose sur l'utilisation d'outils pédagogiques concrets (exercices pratiques) ainsi que sur des supports documentaires éprouvés.

Format :

Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises
délivrée à : **Lanazia**
ZA Larre Lore
64310 Ascain

Pour aller plus loin...

Audit HACCP :	Développez votre maîtrise de l'audit selon le référentiel HACCP
Sécurité alimentaire & Gestion de crise :	Comment conjuguer sécurité alimentaire, gestion de crise et protection de la chaîne alimentaire

Pour tout renseignement :
06.29.45.00.63
contact@acm-qualite.com

*Hors frais de déplacement. Dans le cas de formation intra-entreprise, tarification dégressive à partir de 4 participants (détails et modalités sur demande). Ce prix comprend la restauration en cas de formation réalisée à Lanazia – ZA Larre Lore – 64310 Ascain