Penser le management par la qualité

Sécurité Alimentaire et Gestion de Crise

FSO1

La sécurité alimentaire est un enjeu majeur pour les exploitants de la filière agro-alimentaire. Cette formation permet de mettre en parallèle sécurité alimentaire, gestion de crise et protection de la chaîne alimentaire

Objectif : Comprendre, mettre en place et appliquer les bonnes pratiques pour assurer un niveau de sécurité alimentaire optimal

Programme :

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

- La règlementation
- Les dangers & les risques
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les mesures d'anticipation
- La gestion de crise

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

Durée : 1 journée (7h)

Prix* (2017) :
650€ HT / personne

Public concerné :
Gérant PME/PMI, Responsable qualité, Animateur qualité, Auditeur interne…)

Prérequis :
Aucun. Il est cependant recommandé de connaître les principes HACCP

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
BPH :	Sensibiliser les opérateurs et les décideurs sur le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène

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