



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 réglementation
- ❖ 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 Ascaïn

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 Ascaïn