



## HACCP : Mise en place de la démarche FSO3

La démarche HACCP est le socle de base du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) qui permet d'assurer la sécurité sanitaire des aliments vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Cette formation permet de mettre en place une démarche HACCP

**Objectif :** Comprendre mettre en place et appliquer les principes de la démarche HACCP dans l'entreprise.

### Programme :

#### Jour 1 :

- ❖ Hygiène et sécurité alimentaire : les fondamentaux
  - ❖ Contrôles
  - ❖ Dangers et risques
  - ❖ Moyens de maîtrise
- ❖ HACCP : réglementation et méthodologie
  - ❖ Cadre réglementaire
  - ❖ Les 7 principes

#### Jour 2 :

- ❖ HACCP : les 12 étapes
  - ❖ Gestion documentaire
  - ❖ Mise en place des 12 étapes clés
- ❖ HACCP et amélioration continue
  - ❖ Comment faire évoluer sa démarche HACCP

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

**Durée :** 2 jours (14h)

**Prix\* (2017) :**

1 200€ HT / personne

**Public concerné :** Tout professionnel souhaitant mettre en place ou faire évoluer la démarche HACCP au sein de son organisation (Gérant PME/PMI, Responsable Qualité, Animateur qualité...)

**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](mailto: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