



Penser le management par la qualité

## Sécurité Alimentaire et Gestion de Crise FS01

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

**Durée :** 1 journée (7h)

**Prix\* (2020) :**

650€ HT / personne

### 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

### Public concerné :

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

### Prérequis :

Il est recommandé de connaître la démarche HACCP

### Format :

Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises, délivrée à :

**Lanzia**  
ZA Larre Lore  
64310 Ascaïn

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

### 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](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 Lanzia – ZA Larre Lore – 64310 Ascaïn