



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

*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