



Penser le management par la qualité

## La démarche HACCP FS02

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 comprendre l'articulation de la démarche HACCP

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

**Durée :** 1 journée (7h)

**Prix\* (2017) :**

650€ HT / personne

### Programme :

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

- ❖ L'HACCP au cœur de la démarche qualité de l'entreprise
- ❖ Les Programmes Prérequis (PRP)
- ❖ La démarche HACCP : 7 principes et 12 étapes
- ❖ Les dangers biologiques, chimiques et physiques
- ❖ Les mesures de maîtrise

### Public concerné :

Tout professionnel souhaitant comprendre et développer la démarche HACCP (Gérant PME/PMI, Responsable Qualité, Animateur qualité...)

### Prérequis :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

### Format :

Formation intra-entreprise (sur site) ou formation inter-entreprises, délivrée à : **Lanazia**  
ZA Larre Lore  
64310 Ascain

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

### Pour aller plus loin...

HACCP – Mise en place : Les fondamentaux pour la mise en place d'une démarche HACCP au sein de son entreprise.

Audit HACCP : Maîtriser les points clefs d'un audit interne HACCP

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 Ascain