



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.

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

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 : 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 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