



Penser le management par la qualité

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.

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.

Pour aller plus loin...

Audit HACCP : Développez votre maîtrise de l'audit selon le référentiel HACCP

Durée : 2 jours (14h)

Prix* (2020) :

1 300€ 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 :

Il est recommandé de connaître la démarche HACCP (principes et étapes).

Format :

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