

Dans un environnement de plus en plus normé, un monde où l'information est planétaire et circule très vite, la sécurité alimentaire est de plus en plus présente dans les préoccupations du consommateur et des médias : outre le strict respect de la réglementation, l'entreprise agro-alimentaire doit rester en état d'alerte permanente.

FORMA<sup>2</sup>L met à votre disposition un service expert :

- Accompagnement dans la mise en place de démarches Qualité – Sécurité alimentaire : élaboration et rédaction de vos procédures HACCP, Agrément sanitaire, ...
- Suivi dans le temps de votre système : audit Qualité, externalisation de la fonction Qualité,...
- Formation de vos équipes : hygiène, gestion de crise,...

Nos + Qualité :

- EQUIPE : des intervenants professionnels de l'alimentaire, ayant eux-mêmes exercé dans les fonctions de responsables qualité et sécurité
- ALERTE : notre proximité permet de développer un réel partenariat avec vos équipes pour répondre à vos questions au quotidien
- CIBLE : à l'issue de nos interventions votre entreprise est organisée pour fonctionner naturellement en *mode normal* et également en *mode dégradé* voire *d'urgence*

[Catalogues](#)

[Calendrier](#)