

OBJECTIFS

- Connaître les exigences du référentiel ISO 22000 :2005
- Connaître les modalités de certification
- Évaluer les conséquences sur son système qualité/sécurité alimentaire et identifier les évolutions nécessaires

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation comprend une partie théorique agrémentée de cas concrets.

Supports :

Diaporama ou Rétroprojection, Vidéos...
Documents pédagogiques.

PROGRAMME

Le paysage normatif et historique

- Comprendre le paysage normatif actuel et ses enjeux pour mieux définir vos objectifs en matière de sécurité

Analyse des chapitres de l'ISO 22000 et les points clés à retenir

- Elaboration de votre politique de sécurité alimentaire
- Gérer et mettre en oeuvre votre communication interne et externe
- Maîtrise de la conception des produits : analyse des dangers, conception du plan HACCP, Clarification des notions de pré-requis et pré-requis opérationnels
- Management des systèmes

Modalités de certification

- Le processus de certification, organismes certificateurs
- Retour d'expérience : décryptage des principales difficultés rencontrées pour la mise en œuvre des exigences de la norme ISO 22000

Impacts sur le système qualité et le plan HACCP de l'entreprise

- Utiliser les acquis des certifications IFS, BRC et ISO 9001
- Les documents à créer ou à adapter
- Préparer votre plan d'action

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité.
- Responsables des services production, cadres et techniciens d'entreprises agroalimentaires
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP et en management de la qualité

En pratique

Durée : 2 jours Code : HA - 07

Nombre de participants : 10 max.

Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :

Florence RIGÉ

Tél. : 06 88 08 70 97

@ : florence.rige@dfconseil.com