

Objectifs

Etre capable de :

- Identifier le domaine d'application et les exigences du référentiel BRC IoP,
- Connaître les méthodes de diagnostics de risques selon HACCP,
- Savoir mettre en place un système de management conforme au référentiel BRC IoP.

Contenu du module

Contexte réglementaire et normatif :

- Food Law, paquet hygiène, guide de bonnes pratiques d'hygiène,
- Rappel sur la réglementation des matériaux en contact avec les aliments.

Rappel des exigences BRC IoP :

- Domaine d'application du standard,
- Détermination de la catégorie du risque applicable à l'entreprise,
- Engagement de la direction et amélioration continue,
- Système de management des dangers et du risque.

Les évolutions du référentiel BRC IoP dernière version :

- Les chapitres renforcés,
- Le protocole de certification,
- Intégration des systèmes (exemples : BRC et ISO 9001, BRC et ISO 22000).

Les principes d'évaluation :

- Les clauses fondamentales,
- La gravité des non-conformités : critiques, majeures, mineures,
- Les conditions d'attribution du certificat.

La démarche HACCP en lien avec la norme BRC IoP:

- Lien entre sécurité des denrées alimentaires et les emballages/matériaux d'emballage,
- Les méthodes de diagnostic des risques

Conclusion

- Bilan et enquête de satisfaction.

Durée réglementaire

1 jour.

Public

Responsable qualité ou chef de projet BRC IoP.

Pré requis

Aucun.

Déroulement pédagogique

Méthode participative. Acquisition des connaissances théoriques et méthodologiques conduisant à un transfert des connaissances applicables directement.

Tarif : Nous contacter.