

## Objectifs

Etre capable de :

- Mettre en place la démarche ISO 22000 dans son entreprise,
- Savoir piloter et animer le système ISO 22000
- Savoir utiliser les outils qualité et de maîtrise sanitaire.

## Contenu du module

**Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel ISO 22000 :**

- Les points clés de la norme,
- Sécurité alimentaire intégrée dans une démarche de management qualité : BPH, HACCP
- Les similitudes et différences avec la norme ISO 9001.

**Les spécificités de l'ISO 22000 :**

- L'analyse des risques et l'identification des CCP (points critiques),
- Les programmes pré requis (PRP),
- Etablissement des PRPo,
- Validation des combinaisons de mesure de maîtrise,
- Distinction entre PRPo et plan HACCP.

**La mise en œuvre du système de management ISO 22000 :**

- L'état initial de l'entreprise,
- La gestion du projet : équipe HACCP, le fonctionnement du groupe, objectifs, l'organisation,...
- La planification du projet.

**Etude de cas concrets : mise en place sur une ligne de production.**

**Conclusion**

- Bilan et enquête de satisfaction.

**Durée réglementaire**  
2 jours consécutifs.

**Public**

Responsable qualité,  
Animateur qualité.

**Pré requis**

Aucun.

**Déroulement  
pédagogique**

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

**Tarif : Nous contacter.**