

Formation au système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 version 2018.

Objectifs

Etre capable de :

- Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 version 2018,
- Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire (SMSDA) ISO 22000 dans son entreprise,
- Savoir piloter efficacement son système ISO 22000.

Contenu du module

Le système de management sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) selon ISO 22000 :

- Les enjeux et bénéfices,
- Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Les enjeux de la norme ISO 22000 :

- Les principes,
- Le vocabulaire spécifique.

Les points clés du système de management selon la norme ISO 22000 :

- Le système de management : processus externalisés et documentation,
- Responsabilité de la direction : politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires, communication interne et externe, situation d'urgence, revues de direction,
- Management des ressources : compétences, infrastructures et environnement de travail,
- Planification et réalisation des produits sûrs : programmes prérequis (PRP), équipe en charge HACCP, diagramme des flux, analyse des dangers, gestion des PrPO et plan HACCP, maîtrise des non conformités,
- Validation, vérification et amélioration du système : audit interne, métrologie, évaluation et analyse des activités de vérification, amélioration continue du système.

La mise en œuvre du système de management :

- Gestion du projet : équipe HACCP, organisation, planification du projet,
- Elaboration du plan d'action de mise en place du système.

Etude de cas concrets sur la mise en place de l'ISO 22000

Conclusion

- Bilan et enquête de satisfaction

Durée

2 jours.

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.