

LA MISE EN PLACE DE L'ISO 22000

1. >>> Les objectifs

Comprendre les exigences pour :

- pouvoir les mettre en œuvre et les auditer,
- améliorer l'efficacité du système de sécurité alimentaire,
- dynamiser le plan HACCP de l'entreprise,
- compléter le SMQ.

2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des outils de simulation et des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'applications pratiques.

3. >>> Personnes concernées

Responsable Qualité, Responsables et membres d'équipe HACCP, auditeurs internes, Responsables sécurité alimentaire, encadrement, toute personne impliquée dans la mise en œuvre de l'ISO 22000.

4. >>> Contenu

4.1 >>> Introduction

- Les référentiels applicables aux IAA (ISO 9000, 22000, IFS et BRC)
- Réglementation liée à la sécurité alimentaire.

4.2 >>> La norme ISO 22000

- Principes et identification des exigences de l'ISO 22000 en parallèle avec ISO 9000 et IFS,
- Domaine d'application
- Références normatives : ISO 9000 : 2000 est indispensable,
- Termes et définitions.

Nous reprendrons les différents points de la norme pour présenter leur mise en œuvre et leurs spécificités :

- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires,
- Engagement de la direction,
- Management des ressources,
- Planification et réalisation des produits sains,
- Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

4.3 >>> Les spécificités de la norme

- Les étapes initiales permettant l'analyse des dangers,
- L'importance de la communication interne et externe,
- Les PRP, PRPO et CCP,
- Exemples d'application.

6. >>> Durée, Coût et Animation

Durée : 1 jour

Animation : Elise HUGUES – Consultante Qualité & HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire
Christelle VANDAELE – Consultante en Agro-alimentaire

Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.