



ISO 22000 - HACCP



Le but de cette formation permet d'apprendre les principes de la Norme ISO 22000, les méthodes de rédaction d'un système documentaire et la méthodologie pour la mise en place d'un Système de Management de la sécurité alimentaire.

OBJECTIFS

- ☛ Créer et de maintenir un système de management de la sécurité alimentaire (SMDA).
- ☛ Mettre l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) ainsi qu'un retour au système HACCP original
- ☛ Détecter la compatibilité avec les Normes ISO9000 et ISO 14001 et ainsi manager son entreprise avec des outils qualité
- ☛ Admettre que l'organisation en place satisfasse à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires en vigueur (Paquet Hygiène notamment en Europe) liées à la sécurité des denrées alimentaires par son système de management. et anticiper les risques.

PROGRAMME

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

Exigences générales
Exigences documentaires

Responsabilité de la direction

Engagement de la Direction
Politique de sécurité des denrées alimentaires
Planification du SMSDA
Responsabilité et autorité
Responsable de l'équipe chargé de la sécurité
Communication
Préparation et réponse aux urgences
Revue de direction

Management des ressources

Mise à disposition des ressources
Ressources Humaines
Infrastructures
Environnement de travail

Planification et réalisation de produits sûrs

Généralités
Programmes pré requis PRP (programmes préalables)
Etapas initiales permettant l'analyse des dangers
Analyse des dangers
Etablissement des PRP opérationnels
Etablissement du plan HACCP
Mise à jour des informations initiales et des documents PRP et HACCP
Planification de la vérification
Système de traçabilité
Maîtrise des non conformités

Validation, vérification et amélioration du SMSDA

Généralités
Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
Maîtrise de la surveillance et du mesurage
Vérification de SMSDA
Améliorations

PUBLIC

Membre de la de Direction
Responsables Qualité
Animateurs Qualité

PEDAGOGIE

Méthode participative
et expositive

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes, sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur policier, etc...

