



MANAGER LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES selon l'ISO 22000, version 2018

L'ISO 22000 est la norme de Management pour la Sécurité des Denrées Alimentaires.

Elle est applicable pour toutes les entreprises agro-alimentaires qui souhaitent se faire certifier selon une norme ISO.

Elle peut être intégrée à d'autres systèmes existants, comme par exemple l'ISO9001, l'ISO14001, l'ISO45001 ou bien les référentiels IFS ou BRC.

OBJECTIFS

- Maîtriser la norme de management de la sécurité des aliments
- Comprendre et savoir transposer les exigences de la norme ISO 22000
- Être capable de les mettre en œuvre sur le terrain
- Identifier les possibilités d'intégration avec d'autres systèmes existants

PROGRAMME

Evolution des normes en matière de sécurité alimentaire

Le paquet hygiène
Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
Interaction de l'ISO22000 avec la réglementation

Situer le référentiel ISO 22000 par rapport :

A la norme ISO 9001 version 2015
Aux 12 étapes de la mise en place de l'HACCP dont les 7 principes définis par le Codex Alimentarius
Aux interactions avec d'autres référentiels existants tels que : IFS, BRC

Maîtriser la norme de management de la sécurité des aliments

Appréhender et Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000 : étude de l'ensemble des chapitres avec travail sur certains documents (analyse du contexte, besoins et attentes des parties intéressées, cartographie et cartes d'identité de processus, grille de compétence, plan de communication, plan et rapport d'audit interne...)

Maîtriser les points clés de la norme pour déterminer une stratégie assurant la maîtrise des dangers et élaborer ou améliorer son Système de Management de la Sécurité des Aliments
Mettre en place les PRP et les Plans HACCP (différence entre CCP et PRPo)
Etude de cas pratique HACCP

Organisation du projet dans l'entreprise : le principe du PDCA

Planification et mise en œuvre des actions
Vérification de l'efficacité des actions mises en œuvre
Amélioration
La dynamique et le maintien en éveil des acteurs de l'Entreprise
Méthodes et outils

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chefs d'Entreprise souhaitant déployer un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires ;
Responsables Système Qualité amenés à intégrer un SMSDA dans un système de management existant ;
Chargés d'Hygiène-Sécurité ; etc.

Pré REQUIS

Maîtriser l'HACCP

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
Application pratique conduisant à l'amélioration de leur système de management

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris, Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

