

Durée : Deux journées (14h00)

Dates & lieux : consultez notre site web

Public visé :

- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations vinicoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes

Nombre de stagiaires : 5 minimums

Aucun pré requis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation : Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants : Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité : La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



Objectifs

- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme
- Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels IFS le BRC
- Savoir préparer une certification

Contenu

1- Réglementation européenne « Paquet hygiène »

2- Notions de normes et assurance qualité

3- Norme ISO 22000

- Définition
- But et Intérêt pour une entreprise
- Les principaux outils de la qualité
- Structure de la norme
- Les exigences de la norme

4- Les points de la norme ISO 22000/2018 et leur mise en œuvre

- Système de management de la SDA: (Chap 4)

- Le contexte
- Parties intéressées
- Domaine d'application
- SMSDA

5- Responsabilité de la direction: (Chap 5)

- Engagement de la direction
- La politique qualité
- Les responsabilités

6- Management des ressources: (Chap 7)

7- Comment planifier le système de management de la sécurité des aliments

- Réalisation du produit (Chap 8): (Ce chapitre associe de façon dynamique les PRP et les phases d'application de la méthode HACCP)

- Performances : (Chap 9)

–Maîtrise de la surveillance et du mesurage

–Audit interne

–Revue de direction

– Amélioration (Chap 10)

–Actualisation du SMSDA

–Les non-conformités

–L'amélioration continue

8-Difficultés et recommandation pour la mise en place de la norme.

9-Recommandations par rapport à ces difficultés

Moyens pédagogiques utilisés :

Vidéo projection (power point), débats, exercices pratiques, échanges d'expérience,

Étude de cas :

- Analyse des dangers d'un procès bien défini

- Analyse de situations sur les chapitres de la norme, comment les mettre en application en entreprise.

Remise des supports de cours et fiches opérationnelles.

€ Tarifs

• Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi

- coût inter
- coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)