

ISO 22000 V.2018

(Management de la sécurité des denrées alimentaires)

🕒 Durée : 2 journée (14h)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Responsable technicien qualité industriel agroalimentaire

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Evaluation des connaissances acquise :

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

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

📚 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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
10. Etude de cas

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier