

Formation au référentiel FSSC 22000

Cette formation vise à identifier les exigences de la norme en cours, mais surtout à appréhender la mise en place des moyens exigés, à comprendre l'état d'esprit et le fonctionnement de la norme ISO, de la certification à la maîtrise du terrain et la conservation des preuves attendues.

Durée : 8.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Services et techniciens de la qualité

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier et traduire les exigences majeures du référentiel FSSC 22000
- Manager les risques de sécurité des aliments par la maîtrise opérationnelle

Contenu de la formation

- Planifier, mettre en œuvre, maintenir et actualiser un système de management de la sécurité des aliments
- Démontrer la conformité des produits en accord avec les exigences contextuelles, réglementaires et clients
- Application du plan HACCP et des bonnes pratiques définies
- Gérer les non conformités système et produits, les situations d'urgence (crise, retrait /rappel)
- Évaluer les performances et remettre en cause le système selon l'évolution des résultats, du contexte et des nouveaux enjeux

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation assurée par une intervenante experte en qualité et sécurité des aliments.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- L'ensemble des supports sont accessibles depuis la plateforme DIGIFORMA dans un espace dédié et accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: contact@arpeges-expertises.com

Tel: 03 80 73 98 56



- Attestation d'assiduité