



Découvrir et s'approprier les évolutions de l'ISO 22000 v2018

Systeme de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Conditions de réalisation

- Formation non éligible au CPF
- Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.
- Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Bonne connaissance de l'ISO 22000 version 2005

Public concerné

Collaborateurs et personnes en charge de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires : responsables et collaborateurs, auditeurs internes.

Objectifs pédagogiques

- Connaître la structure de la norme : l'alignement avec la HLS
- Comprendre l'articulation avec l'approche processus et le cycle PDCA
- Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 et ses liens avec l'HACCP
- Connaître les nouvelles exigences de ce système de management.

Durée : 1 jours = 7 h

Dates : A déterminer

Lieu : A déterminer

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT / personne / jour.
 - Non adhérent AFQP 500€ € HT / personne / jour.
- Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
 - Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants

Limité à 10

Animateur : Vanessa MARCET ou Béatrice BARLERIN

AFQP Nouvelle-Aquitaine – Bâtiment ESTER – 1 avenue d'ESTER - 87069 LIMOGES - Tél : 05 55 38 28 76 – contact@afqp-na.org - www.afqp-na.org

Association de loi 1901 - SIRET 892 719 717 00019 – APE 7022 Z– TVA Intracommunautaire FR27892719717
Organisme de formation enregistré sous le numéro 75870193187

Programme

Présentations, objectifs et attentes de chacun

1. S'approprier les évolutions essentielles de l'ISO 22000
2. Appréhender et comprendre les nouvelles exigences de la norme au travers d'outils
3. Déterminer les besoins et les objectifs du systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
4. Gérer et manager les évolutions de la maîtrise opérationnelle
5. Evaluer et améliorer ses performances
6. Repérer les renforcements et les allègements possibles de l'ISO 22000
7. Vos prochaines échéances
8. Évaluations et conclusion de la formation

Modalités d'évaluation

- QCM (*à compléter par le stagiaire*) / Correction du QCM avec les stagiaires
- Capacité du stagiaire à établir les actions à prévoir suite aux exigences présentées

Méthodes et moyens pédagogiques

Le formateur s'appuie sur des vidéoprojections audiovisuelles ne nécessitant pas de connaissances particulières. Les points théoriques abordés sont mis en œuvre par des applications concrètes et des mises en situation issues de l'identification des besoins de l'entreprise.

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation