

Formation

Découvrir et s'appropriier les évolutions de l'ISO 22000 v2018 Système 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

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 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 jour – 7h

Dates : Nous consulter

Lieu : Nous consulter

Animatrice

Béatrice BARLERIN

Frais de participation inter entreprise

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par 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.

Frais de participation inter entreprise

Nous contacter

Nombre de participants

Limité à 10

Programme

Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

Programme

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 système 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 et évaluation par la formatrice de l'atteinte des objectifs

Méthodes et moyens pédagogiques

Présentation et explications de la consultante-formatrice

Exercices de groupe et individuel

Jeux de mise en situation à partir d'exemples

Echanges, Questions/Réponses

Le support de formation sera envoyé à chaque participant

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation