

Formation

Comprendre et appliquer le management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000 version 2018

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

Connaissance des principes de l'HACCP (et/ou bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire). Connaître la démarche qualité dans l'alimentaire est un plus

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 :

- identifier, comprendre et maîtriser les exigences de la norme ISO 22000 version 2018.
- Traduire ses enjeux et ses opportunités dans sa structure

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/ Introduction au référentiel ISO 22000

- Sécurité alimentaire
- Contexte des exigences du marché agroalimentaire, des clients, des consommateurs et de la réglementation
- Enjeux et opportunités de l'ISO 22000 v2018
- Structure de l'ISO 22000:2018 et HLS
- Période de transition et étapes du processus de reconnaissance v2018
- Lien et comparaison avec l'HACCP/paquet hygiène

2/ Principes qualité du référentiel ISO 22000

- Parties intéressées
- Approche processus
- Cycle PDCA
- Maîtrise des risques
- Programmes prérequis
- Traçabilité
- Non-conformité/action corrective / amélioration
- Evaluation des performances

Comprendre et appliquer le management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000 version 2018

3/ Maîtrise des exigences de l'ISO 22000

*Lecture pas à pas du référentiel et exemples associés
(Identification et compréhension des exigences)*

4 - Contexte de l'organisme

5 - Leadership

6 - Planification

7 - Support

8 - Réalisation des activités opérationnelles

9 - Évaluation des performances

10 - Amélioration

Diagnostic pour l'organisme du bénéficiaire (bilan fait par le bénéficiaire suite aux exigences présentées)

4/ Obtenir la certification ISO 22000

Principe de la reconnaissance par des organismes certificateurs

Durée et organisation de la surveillance de la certification

Audit de certification

Etablir les étapes clés de mise en place de l'ISO 22000

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