

Programme de formation ISO 22000V2018 - Lecture Pas à pas

Objectifs :

- Se familiariser avec un système de management de la sécurité des denrées alimentaires: termes et principes- Identifier et comprendre les exigences de la norme ISO 22000V2018
- Définir les orientations pour la mise en place d'un système de management SMSDA efficace

Public concerné et prérequis :

Cadres supérieurs, cadres intermédiaires, employés, responsables Qualité, pilotes de processus souhaitant optimiser leur organisation par l'utilisation d'outils simples pour intégrer une démarche qualité avec le référentiel ISO 22000V2008.

Prérequis : Expérience dans la sécurité des aliments et sur la réglementation sur la sécurité des aliments

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en ISO 22000 - Sécurité et Hygiène alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial
Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie
Textes de références

Durée :

14 heures.

Programme :

1. Panorama de la sécurité des denrées alimentaires (SDA)
 - "De la mamelle à la gamelle"
 - Les 11 catégories de la chaîne alimentaire
 - Préalable à l'ISO 22000: Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - La roue de Deming: PDCA
 - Les organismes de contrôle (DAAF)
 - Composition générale de la structure HLS
2. Les principes de management de la SDA
 - Chaîne alimentaire
 - Leadership- Implication du personnel
 - Approche processus
 - Amélioration
 - Prise de décision fondée sur des preuves

- Management des relations avec les parties intéressées
 - Approche par les risques
3. Le système de management de la sécurité des aliments (SMSDA)
- Structure de la norme
 - Les différents chapitres
 - Engagement de la direction
4. Le plan HACCP dans l'ISO 22000
- Maîtrise des dangers
 - Evolution du plan HACCP version PMS vers le plan HACCP ISO 22000: 12 étapes
 - Les arbres de décisions
 - Les programmes pré requis (PRP)
 - Les programmes pré requis opérationnels (PRPO)
 - Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
 - La traçabilité
 - La libération des lots
5. La mise en œuvre du SMSDA
- État initial de l'entreprise: évaluation des performances
 - L'audit interne
 - L'amélioration
 - La gestion du projet : équipe HACCP, fonctionnement, ressources

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire de fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée 2 fois par an - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.

Lieu

Salle de formation Locaux BR2

Sur site

En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

700,00 €