

Sécurité alimentaire - ISO22000 V2018 : comprendre et maîtriser les points clés de la norme

FORMATION QUALITÉ

INFORMATIONS PRATIQUES

DURÉE : 2 jours

LIEUX ET DATES

LYON 14-15 mai
10-11 octobre

TARIF : 870 € HT

Organisation possible en INTRA

PLUS D'INFORMATIONS

ANIMATION

Experts VIA industries

PUBLIC


Responsables et techniciens
qualités, auditeurs internes

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 minimum - 13 maximum

MODALITÉ D'ÉVALUATION DES ACQUIS

QCM à compléter en fin de
formation

 Nous consulter pour étudier avec
notre référent handicap la faisabilité
d'accueil selon le handicap

PRÉREQUIS

Bases de connaissances réglementaires et normatives sur la sécurité alimentaire.

OBJECTIFS

- Appréhender le contexte réglementaire agroalimentaire
- Comprendre les spécificités de la norme ISO 22000
- Identifier les points clés en lien avec la réglementation et l'analyse de risques (HACCP)
- Traduire les exigences pour les appliquer au système qualité
- Comparer aux autres référentiels (IFS, BRC, FSSC 22000)

PROGRAMME

Le contexte agroalimentaire et ses exigences (Paquet Hygiène, HACCP)

Structure de la norme ISO 22000 version 2018 :

- Domaines d'application
- Références normatives
- Termes et définitions
- Management de la qualité
- Programmes pré-requis (PRP)
- Analyses des dangers (HACCP)
- Maîtrise de la production
- Traçabilité et non-conformités
- Amélioration continue

Mise en application du système qualité : facteurs clés

Comparaison aux autres référentiels (IFS, BRC, FSSC 22000) : les plus et les moins

Etudes de cas

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Supports documentaires

Utilisation d'exemples

Echanges de bonnes pratiques

CONTACT

AUVERGNE RHÔNE-ALPES
Fabrice Lescure - 07 65 17 97 21 -
f.lescure@via-industries.fr

Carole Milleret - 07 56 05 45 91 -
c.milleret@polyvia-formation.fr

VIA Industries, Organisme de formation agréé,
déclaration d'activité enregistrée n°11922138892

 **VIA Industries**
Expert-conseil pour le développement
des industries