

Comprendre la nouvelle norme ISO 22000

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences de la nouvelle version de l'ISO 22000
- Appréhender la norme pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

Public visé

Service qualité, personnel d'encadrement et direction

Programme

Rappel sur l'HACCP et l'ISO 22000

- Rappel sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Rappels sur la norme ISO 22000

La nouvelle norme de l'ISO 22000 (DIS/FDIS)

- L'approche processus et les risques
- Vocabulaire spécifique
- Contexte de l'organisme : les « parties intéressées »
- Leadership
- Planification
- Support
- Réalisation des activités opérationnelles
- Evaluation des performances du SMSDA
- Amélioration
- Relations avec l'ISO 9001 : 2015

Comment se mettre en conformité, cas pratiques

- Le diagnostic selon la nouvelle norme ISO 22000
- Cas pratiques et plan d'actions

Comprendre la nouvelle norme ISO 22000

Méthodes et supports pédagogiques

La formation, de type ludique, est participative. Elle alterne :

- Des apports d'information
- Des exercices et des études de cas
- Des échanges entre le formateur et les stagiaires

Elle utilise des supports audiovisuels adaptés ou des documents d'application internes

Evaluation de la formation

Attestation de présence

L'intervenant

Un consultant au sein de Mérieux Nutrisciences

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	2 octobre 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.