

Norme FSSC 22000 : de la v5.1 à la v6

Prérequis

Connaissance de la version 5.1 de la norme FSSC 22000

Objectifs pédagogiques

- Identifier les changements de la norme FSSC 22000 version 6
- Comparer les attentes de la FSSC 22000 version 6 à ce qui est mis en place dans l'entreprise

Public visé

Responsables et collaborateurs des services Qualité, Production, R&D ; Direction

Programme

1/ Rappel de la structure de la norme FSSC 22000

2/ Les exigences modifiées et nouvelles de la version 6 de la norme FSSC 22000 :

- Elargissement du champ d'application
- Exigences relatives à la culture de la qualité et de la sécurité des aliments
- Nouvelles exigences en matière de contrôle de la qualité, de pertes et de déchets alimentaires et de gestion des équipements
- Renforcement des exigences supplémentaires existantes dans la partie 2 du système, notamment la gestion des allergènes et la surveillance de l'environnement.
- Modification et clarification des exigences relatives au processus de certification.

Pour chaque point abordé, une comparaison avec l'existant de l'entreprise servira d'exercice d'application.

Norme FSSC 22000 : de la v5.1 à la v6

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercice
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenante

Christine DEVANIS, Ingénieure experte du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 3h30 (13h30 à 17h)	22 février 2024	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	275,00€ HT (soit 330,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	325,00€ HT (soit 390,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

