

FSSC 22000 version 6 et ISO 22000 version 2018 : les nouveautés

Prérequis

Aucun pré-requis

Objectifs pédagogiques

- Cette formation doit vous permettre de prendre du recul sur votre démarche
- Identifier les exigences des référentiels
- Identifier les nuances
- Se faire sa propre opinion sur la démarche à suivre
- Auto diagnostiquer votre système et intégrer les nouveautés

Public visé

Responsable qualité et sécurité, collaborateur du service qualité, responsable d'entreprise

Programme

A/ Rappels des enjeux de la norme, du processus d'audit

Quels sont les enjeux pour l'entreprise ?

Les modifications du processus d'audit (non-conformités critiques, audit inopiné, notifications à l'organisme certificateur)

B/ Les nouveautés

La structure universelle avec alignement sur les normes ISO 9001, 14001 en ce qui concerne la structure HLS / annexe SL

L'approche fondée sur le risque :

- Différence entre danger et risque
- Les analyses des risques : Des procédés (HACCP) / Managériaux (risques/opportunités) : la stratégie d'entreprise

Le cycle PDCA

Les termes clés tels que CCP, PRPO, et PRP, le nouveau vocabulaire

Les parties intéressées L'approche processus

Les exigences supprimées

La food fraud

L'étiquetage des produits

La Food Defense

Le management des allergènes

La surveillance de l'environnement

C/ Eléments d'autodiagnostic

D/ Outils à mettre en œuvre

Exemples d'outils à mettre en oeuvre par rapport aux nouvelles exigences

E/ Retours d'expérience

Echanges avec le formateur sur le déroulement des audits

FSSC 22000 version 6 et ISO 22000 version 2018 : les nouveautés

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques.
- 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 ou étude de cas
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

| Durée | Dates | Lieu |
|---|--------------------|---|
| 2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h) | 11 + 12 avril 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 | 550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions |
| Tarif non adhérent AREA | 650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions |

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.

