

Mener un projet de certification ISO 22000 (sécurité alimentaire)

Objectifs

Compétence visée

- Mettre en œuvre les étapes nécessaires à l'obtention de la certification ISO 22000v2018

Aptitudes

- Répondre aux exigences de l'ISO 22000v2018
- Créer son système documentaire lié au management de la sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre son programme de prévention des risques et de réponse à la réglementation, son programme d'audits et de revue de direction

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Evaluation des acquis à l'entrée et en fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Formation collective
- Apports théoriques et méthodologiques
- Echanges et réflexions sur les situations concrètes rapportées par les participants
- Analyse des pratiques

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

1. Préambule

2. Généralités

- Les exigences de la norme ISO 22000:2018
- La documentation du SMSDA

3. Responsabilité de la direction

- Engagement de la Direction
- Exercice
- Planification
- Responsabilité, autorité
- Communication
- Réponse aux situations d'urgence
- Revue de Direction

4. Ressources humaines

- Infrastructures et environnement de travail

5. Planification et réalisation du produit

- Programmes Pré-Requis (PRP)
- Analyse des dangers
- Programmes Pré-Requis opérationnels (PRPo)
- Points critiques pour la maîtrise (CCP)
- Planification de la vérification
- Traçabilité
- Maîtrise des non-conformes

6. Validation, vérification et amélioration

- Surveillance et mesurage
- Maîtrise des dispositifs de mesure et d'essai
- Vérification du système
- Amélioration continue
- Le système intégré QHSE
- Comparaison des quatre référentiels
- Exercices et corrigés
- Contrôle des acquis.

Public

Toute personne ayant une première expérience dans le domaine de la qualité.

Durée

1 jour