



ORGANISATION ET PERFORMANCE INDUSTRIELLE ✓ MANAGEMENT QSE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

La norme ISO 22000 IFS - BRC

public

Pilotes de processus, techniciens qualité et auditeurs internes dans le secteur agro-alimentaire

objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Découvrir et comprendre l'application sur site des normes ISO 22000, IFS et BRC de la norme
- Intégrer les notions de PRP, PRPo



durée

1 jour

pôle
formation des
industries technologiques
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

BRETAGNE

contenu

Présentation de la norme ISO 22000

- Objectifs
- Domaines d'application
- Structure de la norme : les différents chapitres
- Les documents de référence et les documents complémentaires
- Les définitions utilisées dans l'ISO 22000

Étude détaillée des exigences de l'ISO 22000

- Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) : exigences générales et documentaires
- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs, déroulement de la méthode HACCP : les Programmes Pré-Requis (PRP), l'analyse des dangers, le plan HACCP, le système de traçabilité
- Validation, vérification et amélioration du SMSDA : validation des combinaisons de mesures de maîtrise, vérification du SMSDA, amélioration

Intégration d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans un système de management de la qualité

- Les exigences communes et particulières de l'ISO 22000 et de l'ISO 9001 version 2015

- Les documents à créer ou à adapter
- Les erreurs à éviter : les systèmes en parallèle...
- La certification ISO 22000
- Déroulement des audits
- Organismes certificateurs

Comparaison ISO 22000 - IFS - BRC

- Objectifs
- Enjeux
- Démarche
- Système de management

SERVICE +

Chaque participant peut bénéficier d'une journée d'accompagnement dans son entreprise afin de faciliter la mise en application de la formation - nous consulter

démarche pédagogique

Apports méthodologiques sur la construction du Système de Management de la Qualité
Des exemples de référence pour faciliter l'application des conseils pratiques
Une animation participative pour favoriser les échanges