



PROGRAMME DE FORMATION

La norme ISO 22000

Objectif de la formation

L'objectif de la formation est de permettre aux stagiaires de maîtriser la norme ISO 22000 et d'obtenir des outils pratiques leur permettant de participer à la mise en œuvre de la norme dans une structure.

Public

Responsable qualité, Assistant Qualité en industrie agroalimentaire, Consultant familier avec les principes de l'assurance qualité, Gérant d'une enseigne de restauration collective.

Prérequis

Connaître le milieu de la production agroalimentaire.

Contenu

INTRODUCTION

MODULE 1 Système de management de la qualité (chapitre 4)

- Exigences générales (§4.1)
- Exigences relatives à la documentation (§4.2)

MODULE 2 Responsabilité de la direction (Chapitre 5)

- Engagement qualité (§ 5.1)
- Politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires (§5.2)
- Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§5.3)
- Responsabilité et autorité (§ 5.4)
- Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (§5.6)
- Communication (§5.6)
- Préparation et réponse aux urgences (§5.7)
- Revue de direction (§5.8)

MODULE 3 Management des ressources (Chapitre 6)

- Mise à disposition des ressources (§ 6.1)



Ressources humaines (§6.2)
Infrastructure (§6.3)
Environnement de travail (§6.4)

MODULE 4 Planification et réalisation de produits sûrs (chapitre 7)

Généralités (§7.1)
Programmes prérequis (PRP) (§7.2)
Étapes initiales permettant l'analyse des dangers (§7.3)
Analyse des dangers (§ 7.4)
Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) (§7.5)
Établissement du plan HACCP (§7.6)
Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP (§7.7)
Planification de la vérification (§7.8)
Système de traçabilité (§7.9)
Maîtrise des non-conformités (§7.10)

MODULE 5 Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (chapitre 8)

Généralités (§8.1)
Validation des combinaisons de mesures de maîtrise (§8.2)
Maîtrise de la surveillance et du mesurage (§8.3)
Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§8.4)
Amélioration (§ 8.5)

MODULE 6 Outils pratiques

Rédaction d'une politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
Établissement de la cartographie des processus
Rédaction d'une carte d'identité de processus pour un processus donné
Proposition d'un plan d'unité de production en respectant la marche en avant
Construire un plan HACCP
Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
Proposition d'un système de traçabilité
Rédaction d'une procédure de retrait et d'une procédure de rappel
Rédaction d'une procédure de transport
Enregistrement d'une non-conformité
Recherche de cause selon la méthode des 5M
Rédaction d'une action d'amélioration
Effectuer la veille technique, réglementaire et normative
Présentation de liens utiles pour piloter le système de management de la sécurité des denrées alimentaires



Durée de la formation

La durée de la formation est de 2 jour. La séance est clôturée par un examen écrit.
L'effectif attendu est de 10 stagiaires.

Modalités de la formation et délais d'accès

Le délai d'accès à la formation est de 10 jours à compter de l'inscription.
La formation est assurée par une ingénieure qualité.
La formation est interactive, ponctuée d'exercices réguliers.
Des supports de formation sous format papier sont remis à chaque stagiaire.
La formation est évaluée en fin de session par le biais d'un examen sous la forme de QCM et de questions ouvertes.
Une attestation de formation est délivrée aux candidats

Tarifs

Le tarif de cette formation est de 800 euros.

Accessibilité

La formation se déroule au siège de la société, dans un espace accessible aux personnes en situation de handicap.

Contact

OBJECTIF QUALITE GUADELOUPE
Colin's business
34 ZAC de Colin
97170 PETIT-BOURG
Tél : 06.90.38.52.20
Email : contact@objectifqualitegpe.fr

Rev 00 du 26.08.2020