

ISO 22000 ET FSSC 22000, le référentiel qui monte

Découvrir la norme ISO 22000, le protocole FSSC 22000, et les particularités de la nouvelle version

OBJECTIFS

- + Assimiler les exigences du protocole FSSC 22000
- + Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels que sont l'IFS et le BRC
- + Être prêt à préparer une certification

PROGRAMME

- ISO 22000, ISO TS 22002-1, FSSC 22000 : pourquoi ?
- FSSC 22000 face à l'IFS, au BRC, à ISO 9001 : avantages et inconvénients
- Les programmes préalables (PRP, Bonnes Pratiques...) : lesquels ? à quoi servent-ils ? Comment les surveiller ?
- La méthode HACCP selon ISO 22000 : tellement plus simple !
- PRP, CCP, PRPo : même combat, la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire !
- Le point de vue du certificateur : les exigences mal comprises ou mal développées.
- Les exigences clés : communication interne, réponse aux urgences, ressources humaines, validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Comment faire vivre le système mis en place ? Quand revoir le système ?
- La nouvelle version de l'ISO 22000
- Mes résolutions et mon plan d'actions

MODALITÉS PRATIQUES

- Formation **inter-entreprise** : de 5 à 10 personnes
- **1,5 jour**
- **635€ HT** par personne
- Formation **intra-entreprise** : *nous consulter*

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Étude de cas, travaux pratiques, documents de la formation remis à chaque participant, attestation de présence, évaluation des acquis, enquête de satisfaction en fin de séance.

INTERVENANT

Auditeur de certification, formateur et consultant en systèmes de management de la sécurité des aliments.

PUBLIC

- Responsable qualité, membres de l'équipe HACCP

DATES & INSCRIPTION

www.carso-agroalimentaire.com
Rubrique *Formation*