



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



Public visé

Service Qualité, Membres de l'équipe HACCP



Prérequis

Connaissance de l'HACCP



Intervenante



Catherine LEVESQUE
Experte sécurité des aliments

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Votre contact pédagogique



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Manager la sécurité des aliments avec la norme ISO 22000

Passez d'un HACCP à un système de management certifiable

23 et 24 Septembre 2021 à Avignon (84) - Durée 14 h

100 % de Satisfaction en 2020



Objectifs

- Les stagiaires seront capables de :
- Comprendre les principes, concepts et définitions utilisés dans la norme ISO 22000:2018
 - Maîtriser les points clés et les nouveautés de la norme ISO 22000:2018 pour les mettre en œuvre
 - Comprendre la systématique de l'analyse des dangers, la différence entre CCP, PRPo et PRP et les mettre en pratique
 - Faire leur « gap-analysis » par rapport à la version 2005 de l'ISO 22000



Programme

Jeudi 23 Septembre 2021 9h00 à 12h30

1. Accueil des participants
2. Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Contexte réglementaire
 - Historique des référentiels
3. Les modalités d'évaluation et certification selon la norme ISO 22000 et le protocole FSSC 22000
 - Le processus de certification
 - Notations et rapport d'audit
4. Les principes d'un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Le principe High Level Structure (HLS)
 - Le PDCA à double niveau
 - L'approche préventive : Management du risque

Jeudi 23 Septembre 14h00 à 17h30

5. Le Système de Management de la Sécurité des aliments
Mise en application de chaque notion avec des exercices
 - Contexte de l'organisme : identification des enjeux et des Parties Intéressées Pertinentes, approche processus
 - Le leadership
 - Politique de sécurité des aliments, détermination des objectifs
 - Identification des risques et opportunités
 - Planification des actions à mettre en œuvre
 - Définition des rôles, responsabilités et autorités
 - Identification des ressources nécessaires : infrastructures, humaines, gestion des compétences,
 - La communication interne et externe



QUALITÉ DES PRODUITS



Manager la sécurité des aliments avec la norme ISO 22000 Passez d'un HACCP à un système de management certifiable 23 et 24 Septembre 2021 à Avignon (84) - Durée 14 h

Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

Tarifs

Adhérent 2021 :
900€ HT/stagiaire (1080 € TTC)

Non adhérent 2021 :
1300 € HT/stagiaire (1560 € TTC)

Réduction de 20% à partir
du 2ème participant de la
même société

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 15/06/2021



Programme (suite)

Vendredi 24 Septembre 2021 9h00 à 12h30

7. Réalisation des activités opérationnelles

Mise en application de chaque notion avec des exercices

- Les programmes prérequis : la norme ISO TS 22002-1
- La traçabilité et la préparation aux situations d'urgence
- La maîtrise des dangers
 - Les étapes initiales de l'analyse des dangers
 - L'analyse des dangers (identification, évaluation et sélection et classement des mesures de maîtrise PRPo et CCP)

Vendredi 24 Septembre 2021 14h00 à 17h30

- Validation des mesures de maîtrise
- Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/Plan PRPo)
- Vérification relative aux activités opérationnelles

8. Evaluation des performances du SMSDA

9. Amélioration du SMSDA

10. Synthèse et questions-réponses



Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation power point
- Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et animation
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 09/09/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise

