

FORMATIONS QHSE

FORMATION ISO 22000 & FSSC 22000



Objectifs pédagogiques de la formation

- Identifier les exigences du protocole FSSC 22000
- Cibler les différences entre les différents référentiels : BRC et IFS
- Les étapes pour préparer sa certification

Durée de la formation

- 2 jours

Public et pré-requis

- **Pré-requis** : Une connaissance de l'ISO 9001 et de l'HACCP
- **Public** : Responsables et techniciens qualité, membres de l'équipe HACCP et Sécurité des Denrées Alimentaires.

Contenu de la formation

- Différences et complémentarité de l'ISO 22000, ISO TS22002 et FSSC 22000
- Intégrer FSSC 22000 dans son système de management de la qualité (ISO 9001)
- Les programmes préalables, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), et les bonnes pratiques de production (BPH)
- Passage par le fondement : la méthode HACCP
- Déterminer ses PRP, les pré-requis opérationnels : les PRPoet ses CCP
- Les exigences clés : communication interne, réponses auxurgences, formation du personnel, gestion des ressources
- Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)
- Comment faire vivre le système mis en place : sa mise à jour et son évolution ?
- Viser l'efficacité du système par l'implication et la compréhension de toutes les parties prenantes.

Méthodes pédagogiques & livrables

- Etude de cas concrets
- Exercices pratiques
- Supports de formation remis

Mode de contrôle des acquis

- Durant les exercices pratiques nous évaluerons en dynamique vosacquis et vous

indiquerons les points forts et les points à améliorer.

> A la fin de chaque journée de formation nous évaluerons vos acquis par le biais d'un quizz noté sur 20 points.

Validation des acquis

> Attestation de Formation