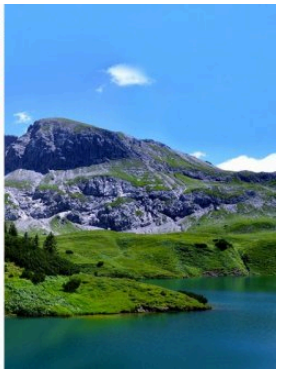
CFPS
Centre de Formation Prévention & Secourisme

FORMATIONS QHSE

ISO/TS 22002- PARTIE 1* MAÎTRISER LES PROGRAMMES PRE-REQUIS : PRP ET PRPO POUR LA SÉCURITE DES DENRÉES ALIMENTAIRES



Objectifs pédagogiques de la formation

- Identifier et connaître le contexte normatif et réglementaire
- Connaître les principales exigences de la spécification ISO/TS 22002 -1
- Focus sur les programmes pré-requis pour la sécurité des denrées alimentaires : les PRP, PRPo et CCP
- Comment articuler ISO 22000 et l'ISO/TS 22002 –1
- Déployer et cibler les actions à mettre en place pour la spécification ISO/TS 22002

Durée de la formation

- 1 jour

Public et pré-requis

- **Pré-requis** : Une connaissance de base en sécurité des aliments est requise.
- **Public** : Responsable qualité et sécurité des aliments et toute personne en charge de la mise en œuvre de l'ISO/TS 22002 -1

Contenu de la formation

- Le contexte normatif et réglementaire
- Les exigences de la spécification ISO/TS 22002 -1
- Articuler l'ISO/TS 22002 et l'ISO 22000
- Savoir cibler les actions prioritaires à mettre en place pour l'ISO/TS 22002 – 1
- Déployer et mettre en œuvre la spécifcation : les étapes

Méthodes pédagogiques & livrables

- Méthodologie participative : échanges autour de cas concrets
- Le support de formation sera remis aux stagiaires

Mode de contrôle des acquis

- Durant les exercices pratiques nous évaluerons en dynamique vos acquis.
- A la fin de la journée de formation nous évaluerons vos acquis par le biais d'un quizz.

Validation des acquis

- Attestation de Formation

© Centre de Formation Prévention Secourisme - CFPS 2007-2025 - Tous droits réservés