

OBJECTIFS

Définir la norme ISO 22 000, comprendre les enjeux, adapter le comportement de travail.

PUBLIC

Opérateurs
Responsable Qualité
Responsable de production
Direction
Équipe H.A.C.C.P

DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

TARIFS

Intra-entreprise :
1500.00€/Jour

Interentreprises :
450.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

MISE EN PLACE DE LA NORME ISO 22 000

Origine de la Norme ISO 22 000

Historique

- ✓ Positionnement de la norme ISO au XXIème siècle,
- ✓ Les origines de la norme,
- ✓ Pourquoi sa création ?

Le squelette de la norme

- ✓ Qu'est ce qu'un système de management de la sécurité alimentaire,
- ✓ Définition de l'application aux différents secteurs de l'entreprise,
- ✓ Formulation de la gestion documentaire,
- ✓ De la théorie à la pratique,
- ✓ Le rôle de l'administration,
- ✓ Le rôle de la production.

Positionnement de la méthode H.A.C.C.P. par rapport à la norme ISO 22 000

- ✓ Rappel de la définition de la méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Rôle de la méthode H.A.C.C.P. pour la mise en place de l'ISO 22 000.

Définition de la norme

- ✓ Définir l'organisation
- ✓ Définir les conditionnements de fonctionnement,
- ✓ Notion de Pré requis.
- ✓ L'arbre de décision
- ✓ La surveillance – CCP , PRPop.
- ✓ La validation des mesures de maîtrise, les outils.
- ✓ Le programme de vérification.

Les enjeux de la norme

Enjeux commerciaux

- Situation compétitive des entreprises certifiées ISO 22000,
- ✓ Management de la sécurité alimentaire opérationnel,
 - ✓ Garantie de la sécurité de production.

Une structure solide et harmonisé

- ✓ Responsabilité de la direction,
- ✓ Programmes Pré requis,
- ✓ Analyse des risques,
- ✓ Traitement des non-conformités et rappel,
- ✓ Analyse et amélioration,
- ✓ Communication dans l'entreprise.

Mise en situation terrain de la norme

Prise de connaissance des procédures de travail

- ✓ Prise de commande fournisseur,
- ✓ Réception des marchandises,
- ✓ Stockage des matières,
- ✓ Production,
- ✓ Livraison,
- ✓ Réclamation client,
- ✓ Réclamation fournisseur,
- ✓ Traçabilité,
- ✓ Remise en question du système.

Simulation d'une intoxication alimentaire

