

La norme FSSC 22000

Cette formation permet de comprendre le schéma de certification et les exigences du FSSC 22000, applicable au secteur agroalimentaire et de l'emballage

» DESCRIPTION DE LA FORMATION



Maîtrisez les exigences du FSSC 22000 et devenez acteur clé de la sécurité des aliments ! Une formation claire et concrète pour comprendre, comparer et mettre en œuvre les référentiels applicables à l'agroalimentaire et à l'emballage.



PUBLIC CONCERNÉ

Managers, dirigeants, qualitiens, pilotes de processus, responsables qualité et production

» LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la philosophie de la « Food Chain »
- Comprendre les fondements et les principes d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA)
- Être capable de mettre en place le FSSC 22000 selon la version en cours et selon l'ISO 22000

AGROALIMENTAIRE



Durée : 1 journée

Prérequis : Travailler dans un milieu industriel agroalimentaire

» AU PROGRAMME

- Le contexte normatif en IAA : ISO 22000, FSSC 22000, IFS et BRC
 - Contexte et présentation des différentes normes qualité
 - Comparatif des 4 référentiels
- Présentation du FSSC 22000
 - L'approche processus
 - La norme chapitre par chapitre
- Les Programmes pré-requis selon l'ISO TS22002-1
 - Description des PrP point par point
- Les exigences additionnelles
- Processus de certification
 - Notation
 - Exigences spécifiques (durée d'audit, particularités multisites, audits inopinés...)
- => Mise en application pratique grâce à des études de cas

» PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

» POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques / Accompagnement à la certification

