

La norme ISO 22000

Découvrez les bonnes pratiques du management de la sécurité des aliments avec notre formation dédiée à la certification ISO 22000

» DESCRIPTION DE LA FORMATION



Cette formation vous offre une compréhension approfondie des principes et exigences de la norme ISO 22000 version 2018, équipant votre entreprise des outils nécessaires pour une mise en œuvre réussie et efficace du système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), et ouvrant la voie à une certification reconnue mondialement.



PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens,
dirigeants,
responsable
qualité, respon-
sable QHSE,
responsable
production

» LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se familiariser avec les concepts et principes fondamentaux de l'ISO 22000
- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000 version 2018 pour un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).
- Comprendre les approches, les méthodes et les pratiques de base qui peuvent être utilisées pour la mise en œuvre du SMSDA.



DISTANCIEL



PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis : Aucun

» AU PROGRAMME

1. Mise en place d'un système de gestion de la sécurité alimentaire

2. Mise en place d'une démarche HACCP

3. Les exigences de la norme NF ISO 22000

- Contexte de l'organisme
- Leadership
- Planification
- Assistance
- Réalisation des activités opérationnelles
- Évaluation des performances
- Améliorations

4. Application pratique

- Définir les moyens et les méthodes à utiliser
- Prévenir les accidents et mener des actions correctives
- Enjeux et bénéfices de la certification
- Champs d'application et mise en œuvre de la certification ISO 22000

» PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr

» POUR ALLER PLUS LOIN

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