

PROGRAMME DE FORMATION

Les exigences de la norme ISO 22000 version 2018 -les nouveautés-

Nombre de jours : 3 jours (4 heures/jour)

Objectifs :

- Avoir une Clarification concernant la nouvelle structure, la terminologie et les concepts
- Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000
- Être prêt pour la mise en place d'un système management de la sécurité des denrées alimentaires

Programme de formation :

Jour 1 :

- Le contexte de la sécurité des aliments
- Changement au niveau de la nouvelle version ISO 22000 :2018
- La structure de la nouvelle norme
- Approche processus
- Réflexion fondée sur les risques
- Termes et définitions- nouveautés

Jeu des définitions

- Chapitre 5 : Leadership et politique
- Chapitre 6 : planification
- Actions face aux risques et opportunités

Jour 2 :

- Chapitre 7 : Support
- Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes
- Informations documentés

Exercice

- Chapitre 8 : réalisation des activités opérationnelles
- ✓ Programmes prérequis
- ✓ Système traçabilité

Jour3 :

- Suite Chapitre 8 : réalisation des activités opérationnelles
 - ✓ Méthode HACCP

Exercices et étude de cas

- ✓ Maîtrise des non conformités des produits et des processus
- Chapitre 9 Evaluation de la performance
- Chapitre 10 Amélioration continue