

Formation sur 2 jours ISO 22 000 : mise à jour des connaissances, clés de compréhension et éléments-clefs pour l'optimisation

Vous êtes...

- directeur qualité
- responsable qualité
- assistant qualité
- directeur industriel

Objectifs

A l'issue de ce module de formation, les participants seront :

- familiarisés avec les exigences de la norme ISO 22 000.
- en mesure d'interpréter correctement les exigences de cette norme selon les situations, comme pourrait le faire un auditeur.
- à même de déployer le système de management de la qualité alimentaire selon l'ISO 22 000.
- capables d'organiser pour leur propre site de production la phase préparatoire à la certification ISO 22 000, en sachant identifier et prioriser les actions nécessaires.

Les méthodes de travail retenues sont adaptées à ces objectifs. Afin de pouvoir s'appropriier le contenu de la norme ISO 22 000 au cours de la formation, chaque participant est invité à se procurer à l'avance un exemplaire du référentiel.

Programme

Jour 1

> Le paysage normatif et historique

Comprendre le paysage normatif actuel et ses enjeux.
Appréhender la place et le rôle de l'ISO 22 000 face aux référentiels privés, IFS, BRC... et à l'ISO 9001.

> Introduction à l'ISO 22 000

Découvrir l'histoire de l'ISO 22 000.
Appréhender l'esprit général de la norme, les principes et les 5 Composants.

> Le processus de certification ISO 22 000

Comprendre la démarche d'audit tierce partie.
Découvrir le processus de certification sur 3 ans.

> Mise en place d'un système de management de la qualité version ISO 22 000

Maîtriser les exigences du référentiel avec une lecture pas à pas, et une approche basée sur des exemples.
Chapitre 4 : exigences générales
Chapitre 5 : responsabilité de la direction
Chapitre 6 : management des ressources.

Niveau atteint en fin de stage :
Perfectionnement

Durée : 2 jours (soit 14 heures)
Horaires : 9h30 – 17h30, déjeuner inclus

Formation disponible :

- en interentreprises
- en intra-entreprise

Les +
Nombre de participants limité, pour de meilleurs échanges.
Formation riche en études de cas et travaux en groupe, les exemples que vous soumettrez illustreront de manière concrète les éléments théoriques présentés.
Le formateur est également auditeur, spécialiste du référentiel concerné.

PRP, PRPo, CCP,
quelles différences?
Place de la
communication

Jour 2

> PRP / PRPo / CCP : études de cas

Exercice de groupe :
- présentation de schémas de process
- discussion sur les classifications PRP / PRPo / CCP.
Élaborer l'ensemble du dispositif de mesure de maîtrise.

> Validation et amélioration du système

Étude du Chapitre 8 de la norme.

> Synthèse et questions supplémentaires

Un temps est consacré à répondre aux questions que peuvent se poser les participants.

> Évaluation du stage

Un questionnaire de satisfaction permettra d'évaluer le stage.

Renseignements et inscriptions :

Eurofins Certification
9 avenue de Laponie, Les Ulis
91978 Courtaboeuf Cedex
Tél. : 01 69 10 13 00 / Fax : 01 69 10 13 01
E-mail : certification@eurofins.com

 eurofins

certification

www.eurofins-ifs.com

Management de la sécurité alimentaire

Réf : FISO22