

ISO 22000 version 2005

<https://estim-formation.com/formation-iso-22000-version-2005>

Objectifs de la formation

- Créer et maintenir un système de management de la sécurité alimentaire (SMDA).
- Mettre l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) ainsi qu'un retour au système HACCP original.
- Détecter la compatibilité avec les normes ISO 9000 et ISO 14001 (et ainsi manager son entreprise avec des outils de qualité).
- Admettre que l'organisation en place satisfasse à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires en vigueur (Paquet Hygiène notamment en Europe) liées à la sécurité des denrées alimentaires par son système de management et anticiper les risques.

Programme pédagogique

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

- Exigences générales
- Exigences documentaires

Responsabilité de la direction

- Engagement de la direction
- Politique de sécurité des denrées alimentaires
- Planification du SMSDA
- Responsabilité et autorité
- Responsable de l'équipe chargé de la sécurité
- Communication
- Préparation et réponse aux urgences
- Revue de direction

Management des ressources

- Mise à disposition des ressources
- Ressources humaines
- Infrastructures
- Environnement de travail

Planification et réalisation de produits sûrs

- Généralités
- Programmes pré-requis PRP (programmes préalables)
- Etapes initiales permettant l'analyse des dangers
- Analyse des dangers
- Etablissement des PRP opérationnels
- Etablissement du plan HACCP
- Mise à jour des informations initiales et des documents PRP et HACCP
- Planification de la vérification
- Système de traçabilité
- Maîtrise des non-conformités

Validation, vérification et amélioration du SMSDA

- Généralités
- Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
- Maîtrise de la surveillance et du mesurage
- Vérification du SMSDA
- Améliorations

Prérequis et public cible

Prérequis de formation :

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

Modalité d'évaluation pédagogique

Evolution des compétences acquises par les stagiaires :

A l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.