

Formation : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon les exigences de ISO 22000 v 2018 et FSSC 22000 v 5

OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les concepts et les exigences de l'ISO 22000 v 2018 et FSSC 22000 v 5
- Maîtriser la mise en place et la mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires basé sur les exigences du protocole FSSC 22000 v 5
- Assurer la migration du SMSDA vers les nouvelles versions

PUBLIC CIBLE

- Responsables qualité / sécurité des aliments
- Consultants / formateurs en hygiène, sécurité des aliments et HACCP
- Auditeurs internes
- Hygiénistes / contrôleurs qualité

MODALITES

Méthodes et Moyens Pédagogiques :

Moyens pédagogiques actifs, s'appuyant sur des apports théoriques et des exercices sur des cas concrets.

Support pédagogique remis aux participants

Modalités de validation :

Evaluation finale

Attestation de formation

Durée 2 jours

Dates 04 et 05 décembre 2019

PROGRAMME

Jour 1 – 04 décembre 2019 (08h30 à 16h30) – Thème FSSC 22000 v5

- ✓ Accueil des participants
- ✓ Test préliminaire
- ✓ Rappel sur la sécurité sanitaire des aliments et le système HACCP
- ✓ Vocabulaire et terminologie : nouveautés

Pause-café (10h30-10h45)

- ✓ FSSC 22000 v 5 : principes, structure générale
- ✓ Rappel des exigences relatives aux PRPs : bâtiments, locaux, services généraux, utilités et élimination des déchets, équipements, prévention des contaminations croisées, maîtrise des nuisibles, santé et hygiène du personnel, etc.

Déjeuner (13h00 – 14h00)

- ✓ FSSC 22000 v 5 : Présentation des exigences additionnelles : management des services, surveillance environnementale, food defense, food fraud prevention

Jour 2 – 05 décembre 2019 (09h00 à 17h00) – Thème ISO 22000 v 2018

- ✓ La norme ISO 22000 V 2018 : Présentation des changements de la structure / contexte / leadership / planification / ressources et compétences / documentation

Pause-café (10h30-10h45)

- ✓ Les nouveautés en matière d'évaluation et d'analyse des dangers
- ✓ Présentation de la méthodologie de Quali-Consult pour la sélection et le classement des mesures de maîtrise (PRPo / CCP)

Déjeuner (13h00 – 14h00)

- ✓ Gestion des produits potentiellement dangereux et produits non-conformes
- ✓ Activités de vérification
- ✓ Changements relatifs à l'évaluation des performances / amélioration
- ✓ Test / évaluation finale
- ✓ Questions / réponses

Coût 860 DT HT

Contact contact@quali-consult.com

Lieu Hôtel à Hamammet