

Approche pratique de l'ISO 22000

Approche pratique de l'ISO 22000

 Formation

 Sessions sur demande

 Attestation de présence

 Formation présentielle

 14 heures

Référence de la formation: FR-SA2

Version: 24.04.2024. Vous trouverez toutes les informations actuelles sur <https://academie-fr.tuv.com/s/FR-SA2>

Vous serez en mesure de construire un SMSDA selon les exigences de l'ISO 22000 et de renforcer vos capacités d'écoute et de dialogue avec les parties prenantes directes et indirectes impliquées dans la mise en œuvre d'un SMSDA.

Les objectifs

Identifier la méthodologie de mise en place de l'ISO 22000

Construire un SMSDA selon les exigences de l'ISO 22000

Renforcer ses capacités d'écoute et de dialogue avec les parties prenantes directes et indirectes impliquées dans la mise en œuvre d'un SMSDA

Le public ciblé

Personnel impliqué dans la mise en place du Système de Management de la Sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000.

Les prérequis

Connaître les principes et les étapes de la méthode HACCP.

Le contenu de la formation

Les enjeux et bénéfices de la norme ISO 22000

Les fondamentaux d'un Système de Management de la Sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

La structure de la norme ISO 22000

Les points clés de la norme ISO 22000

Construire le SMSDA selon ISO 22000 : les étapes

Intégrer le SMSDA au Système de Management de la Qualité

- Les facteurs clés de succès
- Les erreurs à éviter.

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'exposés théoriques, d'illustrations par des cas concrets, d'exercices individuels ou en groupes de travail et de jeux de rôle.

Modalités d'évaluation :

- Exercices individuels, en binôme, en groupe,
- Mise en situation,
- Débriefing par le formateur,
- Evaluation des compétences acquises via un questionnaire en fin de formation

Informations importantes

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter avant de procéder à l'inscription en envoyant un mail à formation@fr.tuv.com. Nous mettrons tout en œuvre pour répondre à votre besoin de formation.