

FS-1

Comment intégrer HACCP pour rencontrer les exigences ISO 22000 ou FSSC 22000

Le référentiel FSSC 22000 est reconnu par le Global Food Safety Initiative (GFSI). Le référentiel FSSC 22000 combine la norme ISO 22000 qui spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires ainsi que le BSI PAS 220 qui détaille les programmes prérequis de manière technique et opérationnelle.



Objectif :

Ce cours de 02 jours permettra de :

- + Faciliter le maintien du système HACCP avec l'aide des outils de gestion ISO;
- + Faciliter une implication plus grande de la direction des entreprises dans leur système HACCP ;
- + Informer sur les exigences de FSSC 22000 (reconnu GFSI) ;
- + Distinguer la structure d'organisation de l'ISO 22000 ;
- + Discerner les différences et similitudes entre les référentiels HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 ;
- + Reconnaître l'importance des exigences spécifiques à ISO 22000 pour un management efficace de son système de sécurité des aliments ;
- + Déterminer des moyens concrets à mettre en œuvre afin de compléter son système de gestion de la sécurité des aliments.



Auditoire ciblé :

- + Responsable qualité
- + Superviseur de production
- + Technicien de production
- + Toute personne qui souhaite améliorer son système HACCP en y ajoutant des outils de gestion de la famille ISO 22000.



Contenu :

- + Introduction au référentiels HACCP et principes d'ISO/FSSC 22000 ;
- + Structure générale de la norme ISO 22000 ;
- + Vue d'ensemble d'ISO 22000, du HACCP et du PAS 220 (ISO 2202-1).
- + Politique et objectifs ISO 22000 ;
- + Revue de direction et audits internes ;
- + La gestion d'un SMSA comme ISO/FSSC 22000 ;
- + Ateliers.



Approche pédagogique :

Le présentateur présente des notions ou des faits, suggère des exercices et anime des discussions de groupe afin de mettre à profit le vécu de chacun. L'essentiel de la présentation se fait à partir d'une présentation PowerPoint.



Durée : Deux (02) jours