



Formation ISO 22000 : Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000 :2005

L'ISO 22000, norme internationale et certifiable est appelée à s'imposer comme la norme de référence du secteur agro-alimentaire au niveau mondial. Cette norme spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ce système permet aux entreprises de s'assurer de l'application efficace et effective de la politique et des objectifs d'amélioration de la direction.

La norme permet à toutes ces entreprises de démontrer leur capacité de déterminer, de maîtriser et d'éliminer les dangers liés à la sécurité des aliments grâce à la mise en place d'un système de gestion de la sécurité alimentaire ISO 22000.



Objectif :

Ce cours de 02 jours permettra de :

- + Maîtriser et comprendre les différentes exigences liées à la norme ISO 22000 Version 2005
- + La mise en œuvre d'une démarche structurée qui implique l'ensemble du personnel dans un processus d'amélioration continue.



Auditoire ciblé :

- + Toutes personnes souhaitant comprendre l'ISO 22000 : direction qualité, responsables qualité, animateurs qualité, auditeurs.



Contenu :

- + Contexte et historique
- + Présentation de la norme ISO 22000
- + Le détail des exigences de la norme ISO 22000
- + Exercices et études de cas



Approche pédagogique :

Ce cours dynamique et interactif permet de comprendre l'importance de la norme ISO 22000 et se veut surtout comme réponse aux préoccupations des industries agroalimentaires dans le but de garantir la sécurité des produits à tous les niveaux de la chaîne agroalimentaire.



Durée : Deux (02) jours