

FORMATION NORME QUALITÉ ISO 22000 SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREE ELEMENTAIRE (SMSDA)

Contexte de la formation

Parce qu'il est indispensable pour les entreprises de respecter la réglementation propre à la santé des consommateurs, la norme ISO 22000 a été instaurée. Cette norme relative au management de la sécurité des denrées alimentaires définit les risques alimentaires et les moyens de les prévenir.

Pour aider les entreprises à définir une politique qualité et à mettre en oeuvre des plans d'actions efficaces, nous dispensons cette formation ISO 22000. Cette formation vous permettra d'apprendre tout ce qu'il est nécessaire de savoir sur la sécurité des denrées alimentaires.

Public cible

Chef d'entreprises

Cadres, managers

Professionnel de la restauration devant respecter les contraintes liées à la sécurité des denrées alimentaires

Objectifs

- Comprendre les bases du système qualité des produits alimentaires
- Définir une politique qualité et mettre en œuvre un plan d'actions
- Rédiger un manuel qualité
- Suivre l'amélioration continue de votre système qualité (audit interne, revue de direction)
- 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
- Maîtriser les exigences législatives et réglementaires (Paquet Hygiène)

Contenu de la formation

Introduction au Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

- Quelles sont les exigences générales de cette norme ?
- Déclinaison des exigences documentaires

Appréhender la responsabilité de la direction en matière de respect des normes

- Prendre connaissance des modalités relatives à l'engagement de la direction
- Politique de sécurité des denrées alimentaires
- Comment assurer la planification du SMSDA en entreprise ?
- Comment nommer un responsable de l'équipe chargé de la sécurité ?
- Mettre en avant une communication portée sur le respect des normes de sécurité
- Préparation et réponse aux urgences
- Focus sur les exigences de la norme concernant la revue de direction

Mise au point sur le management des ressources

- Focus sur la mise à disposition des ressources nécessaires à l'application du SMSDA
 - Ressources Humaines
 - Infrastructures
 - Environnement de travail

Appréhender les procédures de planification et de réalisation de produits sûrs

- Généralités
- Focus sur les programmes prérequis PRP (programmes préalables)
- Connaître les étapes initiales permettant l'analyse des dangers
- Comment réaliser une analyse des dangers propres à son activité ?
- Mise au point sur l'établissement des PRP opérationnels
- Maîtriser l'établissement du plan HACCP
- Mise à jour des informations initiales et des documents PRP et HACCP
- Quand assurer la planification de la vérification ?
- Être au fait sur le système de traçabilité
- Retour sur la maîtrise des non-conformités
-

Validation, vérification et amélioration du SMSDA

- Généralités
- Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
- Connaître les modalités de maîtrise de la surveillance et du mesurage
- S'assurer de l'efficacité du SMSDA en réalisant des vérifications
- Décliner des axes d'amélioration concernant l'analyse des dangers