

CONCERNE

Responsable qualité, pilote de processus, auditeur interne.

PRÉREQUIS

Connaissance des process agroalimentaire.

OBJECTIFS

- Connaître les exigences du référentiel FSSC 22000.
- Appréhender le référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel.

DURÉE

1 jour

SANCTION

Attestation de compétences

PÉDAGOGIE

Interactive - Apports méthodologiques

Documentation stagiaire reprenant les points clés de la formation.

Echanges en lien avec les activités de l'entreprise.

INTERVENANT :

Nos formateurs, spécialistes des thématiques abordées, sont sélectionnés et évalués au regard de leurs connaissances techniques et pédagogiques.

SUIVI EVALUATION DES ACQUIS :

En début de formation : recueil des attentes et des objectifs individuels des stagiaires.

En fin de formation : tour de table pour relever le niveau d'atteinte des objectifs et réponse aux attentes exprimées.

Evaluation de la satisfaction des stagiaires : fiche d'évaluation Qualité à chaud.

Evaluation des acquis de la formation : fiche de compétences.

Feuille de présence.

Attestation de formation et cas échéant certification de compétence.

ACCESSIBILITE :

Pour les formations se déroulant dans l'entreprise, cette dernière devra s'assurer des conditions d'accessibilité à la formation des personnes en situation d'handicap. Dans nos centres, pour tout handicap, le commanditaire devra informer GEDAF ELSETE pour prévoir les conditions d'accueil, ou contacter notre référent handicap par email info@gedaf.fr

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Cf proposition commerciale ou calendrier Inter Entreprises.

LIEU

EN ENTREPRISE

Albertville - Annecy - Avignon - Bourg en Bresse - Chambéry - Grenoble - Lyon - Mâcon - Roanne - Saint Etienne - Valence ...

CONTENU DÉTAILLÉ

Qu'est-ce-que le référentiel FSSC 22000 ?

Origine du référentiel FSSC 22000

Place du référentiel FSSC 22000 parmi les autres référentiels certifiables

Modalités de certification selon le référentiel FSSC 22000

Les principales différences par rapport aux référentiels IFS Food et BRCGS Food

Les exigences de la norme ISO 22000 et comment les mettre en œuvre

Contexte de l'organisme

Leadership

Planification

Support

Réalisation des activités opérationnelles

Evaluation des performances

Amélioration

La norme ISO/TS 22002-1 2010

Périmètre

Vocabulaire

Revue détaillée des exigences et comment les mettre en œuvre

Les exigences supplémentaires FSSC 22000 V6

Culture de la sécurité et la Qualité des aliments

Maîtrise de la Qualité

Réduction des déchets

Veille réglementaire et notification

Revue détaillée des exigences supplémentaires applicables

Cas pratiques et plan d'action