

ISO 22000 V2018

2 jours

OBJECTIFS

- Comprendre les principes fondamentaux du management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Acquérir une maîtrise des exigences de la norme ISO 22000 :2018.
- Identifier les différences clés entre ISO 22000 :2018 et d'autres référentiels (HACCP, ISO 9001, FSSC 22000)
- Apprendre à intégrer les exigences dans le système de management existant.
- Se préparer à une certification ISO 22000 ou à une mise en conformité réglementaire.

MÉTHODOLOGIE

- Apports théoriques structurés.
- Études de cas spécifiques au secteur agroalimentaire.
- Mises en situation pratiques.
- Échanges interactifs avec les participants.
- Supports pédagogiques remis à chaque participant.

CIBLE

- Responsables qualité / sécurité alimentaire.
- Chefs d'entreprise ou responsables de production agroalimentaire.
- Auditeurs internes ou consultants en sécurité des aliments.
- Responsables HACCP.
- Toute personne impliquée dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis pour suivre cette formation.