

Mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon ISO 22000

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ESQSE
SOLABERRIETA
06.82.31.90.42
esqse.elisabeth@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun.

Prérequis pédagogiques :

Aucun.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Être capable de : - Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 version 2018, - Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire (SMSDA) ISO 22000 dans son entreprise, - Savoir piloter efficacement son système ISO 22000.

Contenu et modalités d'organisation

Le système de management sécurité des denrées alimentaire (SMSDA) selon ISO 22000 : - Les enjeux et bénéfices, - Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Les enjeux de la norme ISO 22000 : - Les principes, - Le vocabulaire spécifique. Les points clés du système de management selon la norme ISO 22000 : - Le système de management : processus externalisés et documentation, - Responsabilité de la direction : politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires, communication interne et externe, situation d'urgence, revues de direction, - Management des ressources : compétences, infrastructures et environnement de travail, - Planification et réalisation des produits sûrs : programmes prérequis (PRP), équipe en charge HACCP, diagramme des flux, analyse des dangers, gestion des PrP0 et plan HACCP, maîtrise des non conformités, - Validation, vérification et amélioration du système : audit interne, métrologie, évaluation et analyse des activités de vérification, amélioration continue du système. La mise en œuvre du système de management : - Gestion du projet : équipe HACCP, organisation, planification du projet, - Elaboration du plan d'action de mise en place du système. Etude de cas concrets sur la mise en place de l'ISO 22000

Commentaires sur la durée hebdomadaire En présentiel ou à distance. La formation à distance est dispensée sur notre plateforme LMS. Possibilité d'adapter cette action de formation selon votre situation.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Possibilité de poursuivre par une action de formation d'auditeur qualité.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00231892	du 01/01/2021 au 31/12/2021	Briscous (64)	ESQSE		Non éligible	
00231894	du 08/07/2021 au 09/07/2021	Anglet (64)	ESQSE		Non éligible	
00231895	du 06/10/2021 au 07/10/2021	Anglet (64)	ESQSE		Non éligible	
00261616	du 01/01/2022 au 31/12/2022	Briscous (64)	ESQSE		Non éligible	
00261617	du 27/07/2022 au 28/07/2022	Anglet (64)	ESQSE		Non éligible	

00325471du 01/01/2023 au
31/12/2023

Briscous (64)

ESQSE

Non
éligible

FPC

00325472du 09/10/2023 au
10/10/2023

Anglet (64)

ESQSE

Non
éligible

FPC

00427645du 01/01/2024 au
31/12/2024Bénesse-
Maremne (40)

ESQSE

Non
éligible

FPC

00540118du 01/01/2025 au
31/12/2025

Briscous (64)

ESQSE

Non
éligible

FPC