

SÉCURITÉ DES ALIMENTS :

Adoptez les bonnes pratiques de maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments ISO 22000 & FSSC 22000

» OBJECTIF

- Proposer 2 niveaux de maturité des entreprises en matière de maîtrise de la qualité & sécurité denrées alimentaires : entreprises déjà certifiées et entreprises non certifiées.
- Positionner les exigences de l'ISO 22000 et FSSC 22000 comme outils de management global de la sécurité des denrées alimentaires.
- Construire un véritable système de management de la sécurité des denrées alimentaires bâti sur les principes et exigences de l'ISO 22000 et FSSC 22000 en prenant en compte des exigences spécifiques des référentiels privés.

» FONCTIONNEMENT

Étape 1 Formation – Évaluations et nouveautés de l'ISO 22000 version 2018

Étape 2 Autodiagnostic

- Situer son organisation par rapport aux exigences ISO 22000, FSSC 22000, BRC ou IFS en fonction des besoins de l'entreprise
- Disposer d'un programme avec échéancier pour la mise en œuvre des actions nécessaires à la mise en conformité / ISO 22000, FSSC 22000, BRC ou IFS

Étape 3 Ateliers benchmark

- Échanger et partager suite aux résultats des autodiagnostic
- Identifier les bonnes pratiques et difficultés rencontrées lors du déploiement du plan d'action
- Élaborer des fiches pratiques liées à la sécurité des denrées alimentaires

» AVANTAGES «

- » BÉNÉFICIER DE L'EXPERTISE DE L'AFNOR
- » CONNAÎTRE LA NOUVELLE NORME ISO 22000
- » METTRE EN PLACE UN VÉRITABLE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS
- » ÊTRE ACCOMPAGNÉ JUSQU'À LA CERTIFICATION ISO 22000

» **TARIF** Contacter l'AREA

» **CALENDRIER** 01/09/2018 au 31/12/2018

» **AREA OCCITANIE**

Site de Montpellier
3840 avenue Georges Frêche
34470 PÉROLS

» **Anne GÉRARD**

04 67 04 30 15
anne.gerard@areaoccitanie.com