

Formation aux principes et métiers de la "Sécurité des Denrées Alimentaires" HACCP, réglementation et ISO22000

Public :

- Tout collaborateur de l'entreprise.

Prérequis :

- Pas de prérequis
-

Durée :

- 2 jours.

Horaires :

- 09h00-12h00.
- 13h00-17h00.

Rythme :

- Continu ou discontinu.

Organisation pédagogique :

- Présentiel intra. ou
- Présentiel inter.

Lieu :

- En centre ou
- Sur site client.

Tarif :

- 500 € HT par ½ journée pour groupe 3 à 8 personnes

Dates éventuelles : A planifier. Avec l'entreprise

Objectifs : les aspects des objectifs pédagogiques majeurs

- **Savoir et connaissances :** Concepts et principes fondamentaux
 - Les dispositions en vigueur : du Codex Alimentarius à l'HACCP
 - Les enjeux communs : HACCP, réglementation et normalisation
- **Acquisition :** Ingénierie de la sécurité alimentaire dans l'entreprise
 - Le temps systémique : intégration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Le temps dynamique : production et adaptation en continue et le Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Contenu :

- **Thème n° 1 :** Introduction et découverte
 - les origines de la sécurité des denrées alimentaires : l'activité humaine et les comportements alimentaires – la contamination et le danger
 - les dispositions communes : de la fourche à la fourchette – la chaîne alimentaire - les parties prenantes – la réglementation et la normalisation
- **Thème n° 2 :** Principe et fondamentaux
 - *Ou comment transformer les écrits « officiels » en référentiel métier*
 - Etude de l'HACCCP : - pragmatisme des 7 principes et 12 étapes → vers le processus métier
 - Analyse d'un rapport d'inspection : obligations réglementaires – rapprochement avec l'HACCP
- **Thème n° 3 :** Le SMSDA et le PMS
 - *Ou mettre en œuvre une politique de la sécurité des denrées alimentaires*
 - Introduction au Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) – présentation et interprétation de la norme ISO22000 – cartographie et référentiel
 - Lecture et analyse du PMS de référence : les obligations réglementaires et DGAL – le PMS de l'entreprise
- **Thème n° 4 :** La conduite du projet de certification
 - *Ou maîtrise du système d'information du SMSDA*
 - Contenu documentaire du dossier : instruction du dossier – classification documentaire
 - Les sites internet remarquables et officiels : navigation et recensement

Modalités pédagogiques :

- Diaporama
- Support de cours
- Documentation thématique : bibliothèque de l'intervenant
- Outils de réalisation et exemple mis à disposition
- Etude du cas concret de l'entreprise

■ **Les + : « les acteurs construisent leur système »**

Une formation efficace pour se remettre en cause.

Engagement concret de tous les participants en fin de la journée.

Voyage sur les sites.

CONTACT : Plate-Forme de Compétences Centre Isère – PFCI

Siège : 22 avenue Jules Ravat – 38500 VOIRON – Tél. : 04 76 05 30 36

Association Loi 1901 – Immatriculation n° 0381032475 – Siret 48962566500018

TVA Intracommunautaire : FR 90489625665. N° déclaration d'existence 82380387938