

LA DEMARCHE ISO 22000

Comment la mettre en œuvre ?

Contexte

Suite aux crises alimentaires, la sécurité des aliments est devenue une préoccupation majeure des professionnels de l'alimentaire.

Divers référentiels de sécurité alimentaire existe. L'iso 22000 a la particularité d'être le seul référentiel de management, de plus il est reconnu internationalement.

Les pouvoirs publics travaillent sur la reconnaissance des entreprises certifiées iso 22000 pour alléger le poids des contrôles.

L'iso 22000 est la norme qui monte en puissance ces dernières années et qui vous permettra de mettre en valeur votre démarche HACCP.

Objectifs

- Connaître les fondements et les grands principes de la démarche.
- Savoir identifier les avantages d'une démarche de SMSA
- Découvrir la structure de la norme
- Identifier comment intégrer son HACCP à un nouveau système
- Elaborer un plan d'action permettant d'obtenir la certification

Public

Responsable Qualité

Technicien Qualité

Responsable de production

Méthodes

Les méthodes d'animation sont très participatives et sont basées sur des échanges permanents.

Des outils et un document de synthèse seront remis aux participants.

Nous vous proposons en complément de cette formation de participer à la visite d'une entreprise certifiée qui se déroulera le 19 mars dans le cadre du club audit croisé

Déroulement

- Les fondements de l'iso 22000 : origine de la norme, historique
- Intégration de l'iso 22000 dans le système normatif qualité, positionnement par rapport aux référentiels privés, frein et opportunités de la norme, évolutions actuelles
- Les grands principes de la norme, domaines d'application
- Les exigences de la norme : structure, chapitres, HACCP
- Les points clés
- Intégration d'un système HACCP
- Planifier une démarche de certification

Conditions de réalisation

Date : Le 5 mai

De 9h30 à 17h30

Salle Grise
Agrapole – Lyon

Intervenant

- Véronique MATT

Coût

**250 euros HT par participants
+ frais de restauration**

Contacts

Violaine Panabière

vpanabière@cdf-raa.coop

04.72.69.92.03

Pascal Goux

pgoux@cdf-raa.coop

06.08.09.17.23

Coop de France Rhône Alpes Auvergne
Agrapole
23, rue Jean Baldassini
69364 LYON cédex 07

Démarche ISO 22000**BULLETIN REPONSE**

Mardi 5 mai 09

9h30 – 17h00

Lieu : Agrapole Lyon

salle Grise

Entreprise :

.....

Inscrit :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

Mail :

Coût :

..... X 250 euros HT = X 1,196 = € TTC

(frais de repas non compris)

Organisme à facturer :

.....

Fait à : Le

Signature :

A retourner à Violaine Panabière

Coop de France Rhône Alpes Auvergne

Agrapole

23, rue Jean Baldassini

69364 LYON CEDEX 07

Fax : 04.72.69.92.00

Mail : vpanabiere@cdf-raa.coop