

# Die Umsetzung der Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit gemäß ISO 22000

Referenz: NOR006 Kategorien: **STANDARDS**, **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



FR

DAUER:

1 TAG(E)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

## ZIELE

Connaître les principes élémentaires du management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000:2018.

Disposer des informations nécessaires pour évaluer l'opportunité d'une telle démarche dans son organisation.

Etre capable de piloter la mise en place ou le suivi d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

### Personnes concernées :

Personnes qui sont ou seront impliquées dans la mise en place, le suivi ou l'actualisation d'un système de management de la sécurité alimentaire selon la norme ISO 22000:2018.

## INHALT

- Passage en revue des points clés de la norme ISO22000 :2018
- Liens entre la norme ISO22000 et l'HACCP
- Illustrations pratiques (HACCP, PRP's)

## PÄDAGOGIK

Exposés théoriques, présentations illustrées, applications pratiques, échanges d'expériences.

## ANFORDERUNGEN

Pas de prérequis nécessaires.

*Cette formation est disponible en formule intra-entreprise*