

Les principes d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000:2018

Référence :
NOR006

Catégories : **NORMES, HYGIENE**
ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :



FR

DURÉE :

1 JOUR(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

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.

CONTENU

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

PÉDAGOGIE

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

PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise