

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

RÉACTUALISER SON HACCP SELON ISO 22 000



CONTEXTE :

La vision du management de la sécurité sanitaire a évolué depuis l'apparition de la 1ère version du Codex Alimentarius et de la méthode HACCP. L'apport de l'ISO 22 000 à votre HACCP vous permettra de la rendre plus simple, efficace et pertinente.

CONTENU, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Cette formation concrète et pragmatique vise à vous donner de nouveaux éléments de réflexion, vous permettre de réévaluer et faire progresser votre système de management de la qualité. Vous aurez, après cette formation, toutes les clés pour réactualiser votre documentation et faire progresser votre HACCP selon ISO 22 000
Validation des connaissances

Partager sur



PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS

Toutes personnes devant faire partie de la réactualisation de votre étude ayant de solides connaissances dans le domaine de la qualité.... Aucun pré-requis

BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION

Comprendre et identifier la norme ISO 22 000 et l'intégration de la méthode HACCP. Savoir identifier les points clés de son étude pour la faire évoluer. Acquérir de nouveaux outils pour réactualiser son étude HACCP. Remotiver l'ensemble du personnel vers cette remise à niveau documentaire.

DURÉE

De 1 à 2 jours

INTER, INTRA