

ISO 22 000

« système de management de la qualité des produits alimentaires »




Contexte

L'ISO 22 000 est une norme de renommée internationale qui peut être intéressante à mettre en place dans certaines entreprises « entreprises de taille nationale, entreprise de santé ». Travailler sur cette norme peut également avoir un effet motivant pour l'ensemble de l'entreprise vers un objectif pertinent.

Contenu et atouts


Nous balayerons l'ensemble de la normes et définirons les contours de sa mise en place. Cette norme de management implique l'ensemble des acteurs de l'entreprise jusqu'aux plus hautes fonctions.

Mettre en place cette norme au sein de votre entreprise nécessite d'avoir déjà en place au minimum une maîtrise sanitaire efficace et éprouvée avec une connaissance de l'HACCP.

 **Public concerné**
Direction, responsables RH, Qualité, Développement, Commerciale, etc...

 **Bénéfices attendus**

- Découvrir la norme ISO 22 000.
- Identifier les facteurs de progrès qu'elle peut vous apporter.
- Evaluer les écarts et les possibilités d'engager votre entreprise dans cette démarche.

 **Durée**
De 1 à 2 jours

Intra