

Réf : 3013

Produits alimentaires : la normes ISO 22000

Population : - Responsables et techniciens qualité dans les produits alimentaires, chefs de projets certification ISO 22000	Objectifs : -Comprendre les enjeux et les bénéfices -Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 -Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire -Préparer un plan d'action	
Programme :	Identifier les aspects importants d'un système de management de la sécurité des aliments Principales définitions préalables (engagement de la direction, communication...) Enjeux et bénéfices Freins et obstacles Difficultés et recommandations La norme ISO 22000 Les principaux chapitres de l'ISO 22000 et les points clés à retenir Intégration d'un système de sécurité alimentaire dans un système de management de la qualité La certification ISO 22000	
Période :	A déterminer	
Durée :	03 jours	
Animateur(s)	Niveau d'Etude	Fonction Occupée