



Formation HACCP SIO 22000V2018 et audit Interne 9001 V 2015

PROGRAMME DE FORMATION

Public Cible

Notre formation s'adresse aux professionnels suivants :

-  Chef d'entreprises, cadres, managers
 -  Techniciens de laboratoires
 -  Audit et qualité de laboratoire
 -  Service de la normalisation
 -  Responsable métrologie
 -  Ingénieur biologie, microbiologie ; qualité, vétérinaire, agronome
 -  Professionnels de santé, personnel hospitalier
 -  Chef des restaurants, catering, hôtels, les unités
 -  de production agro-alimentaire, laiterie fromagerie
- Les industries cosmétique parfum, pharmaceutique

Pré-requis

Module 1 : les outils de la qualité et de mesures

Module 2 : HACCP (but, objectif, mise en place, études de cas)

Module 3 : Système de Management de sécurité de la denrée alimentaire (ISO 22000)

Module 4 : AUDIT INTERNE ISO (19011 V2018,)

Exposé 1 : Introduction aux systèmes de management de la qualité et sécurité des denrées alimentaires (Généralités sur la qualité)

Évolution et qualité moderne

-  Assurance qualité VS Contrôle de la Qualité
 -  Notions de dangers et de risques
 -  Notions sur BPF /BPL /BPS
 -  Bonnes Pratiques d'Hygiène
 -  Règles élémentaires de sécurité industrielle
 -  Hygiène du personnel - locaux - équipements
 -  Bio films et les coins morts
- Règle des 5M - 5S - 5pourquoi et 5 zéro - KAIZEN - analyse SWOT-
-  plan de maitrise sanitaire

Atelier 1 : comment faire la Mise en place des outils de la qualité a l'échelle pratique ?

Exposé 2 : Présentation de l'ISO 9001 le version 2015

Contexte et objectifs de l'évolution.

Principes d'orientation du référentiel.

Principes essentiels du système de management de la qualité.

Concepts fondamentaux.

Principes de management de la qualité.

Développement des principes essentiels dans un SMQ.

Identifier et comprendre les évolutions clés de la version 2015 de l'ISO 9001

Le domaine d'application.

Approche risques/opportunités.

Leaderships et management de la qualité.

Approche processus.

Le management de la connaissance.

Notion de performance.

Articulation avec le SMQ actuel.

Comprendre les chapitres du référentiel

Domaine d'application.

Les références normatives.

Termes et définitions.

Contexte de l'organisme.

Responsabilité de la direction.

Planification du système de management de la qualité.

Support.

Réalisation des activités opérationnelles.

Évaluation des performances.

Amélioration

Conditions de réussite de déploiement d'un SMQ ISO 9001 : 2015 à partir d'un SMQ existant

Atelier 2 : faire un schéma de progrès globale de la mise en place de la norme ISO 9001

NB : Une pause de 10minutes est prévue en milieu de matinée et d'après-midi.

Rappels sur les points-clé de la journée précédente

Exposé 3 : PARTIE 2 : Approfondissement HACCP et application de la norme ISO 22000 Version 2018

Comprendre le paysage normatif en agroalimentaire

Les textes applicables : ISO 22004, ISO/TS 22003, ISO 22002-series, ISO 22005

Les dispositifs de certification : ISO 22000 et FSSC 22000

Examiner les points clés des principaux chapitres de l'ISO 22000

Contexte de l'organisme (chap. 4) : compréhension de l'organisme, son contexte, ses parties intéressées et leurs besoins, périmètre du système de management

Leadership (chap. 5)

Politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires

Situations d'urgence

Rôles et responsabilités

Planification (chap. 6)

Support (chap. 7)

Ressources: humaines, infrastructures et environnement de travail

Compétences

Communication interne et externe

Informations documentées

Réalisation des activités opérationnelles (chap. 8)

Programmes prérequis PRP

Traçabilité

Situations d'urgence

Maîtrise et analyse des dangers

Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO)

Maîtrise des activités de surveillance et de mesure

Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers

o Maîtrise des non-conformités

Évaluation des performances (chap. 9)

Surveillance, mesure, analyse et évaluation

Audit interne

Revue de direction

Amélioration (chap. 10)

Amélioration continue et majeure du système

Atelier 3 : faire des études des cas pratiques pour la mise en place de système HACCP

et Présentation des travaux par les groupes

Rappels sur les points-clé de la journée précédente

Exposé 3 : PARTIE 1 : Les grands principes des référentiels normatifs

• Les organismes de normalisation et d'accréditation

Exposé 4 : Protocole d'audit

- ④ Historique de l'International Featured Standards et du référentiel IFS Food
- ④ Types d'audit
- ④ Périmètre de l'audit
- ④ Le processus de certification
- ④ Émission du certificat
- ④ Distribution et conservation du rapport d'audit
- ④ Actions supplémentaires
- ④ Procédure d'appel et de réclamations

Check-list d'audit

- ④ Responsabilités de la direction
- ④ Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- ④ Gestion des ressources
- ④ Planification et procédé de fabrication
- ④ Mesures, analyses, améliorations
- ④ Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants - inspections externes

Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes de certification et les auditeurs

- ④ Processus d'accréditation et de certification IFS
- ④ Exigences pour les organismes d'accréditation
- ④ Exigences pour les organismes de certification
- ④ Exigences pour les auditeurs IFS

Faire étude de cas détaillée pour la démarche de certification et de la mise en place par les groupes

Retour d'information et discussion de groupe

Réalisation d'un examen à blanc

Eléments-clés des objectifs d'apprentissage du cours

Révision du cours et synthèse