

Sécurité des denrées alimentaire selon ISO 22000 et HACCP



ARÁQ

Formation et conseil en
management de la performance

La sécurité alimentaire est un sujet capital pour l'industrie alimentaire et les consommateurs.

En tant que responsable ou membre de l'équipe Qualité, l'ensemble des exigences (réglementaires, managériales, normatives, de la clientèle...) peut sembler « fastidieux » dans sa compréhension

Pour cette raison, nous avons développé une formation pratique qui vous donnera toutes les clés pour une mise en œuvre efficace de votre Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires, sans surcharge documentaire tout en réduisant de manière significative vos risques

Objectifs

- Comprendre les fondamentaux de la norme, sa structure et les différentes approches d'un SMSDA
- Comprendre les exigences de la norme
- Savoir comment déployer un SMSDA efficace
- Développer, animer, savoir utiliser les études HACCP
- Comprendre tous les bénéfices de la mise en œuvre du SMSDA

Contenu / Thèmes abordés

- **Module 1 : ISO 22000 (2 j)**
 - Les principes et approches
 - Les exigences
- **Module 2 : HACCP (2 j)**
 - La méthodologie basée sur le Codex (12 étapes et 7 principes)
 - Etude de cas

Pédagogie

- Exercices interactifs en petits groupes
- Etudes de cas pratiques
- Partage d'expériences

Public cible

- Tout responsable ou membre de l'équipe Qualité dans l'industrie alimentaire
- Toute personne désirant mieux comprendre et maîtriser la mise en œuvre d'un SMSDA
- Toute personne impliquée dans les études HACCP (production, maintenance, ingénieur...)

Reconnaisances

- Attestation : ARIAQ

Prérequis

- Des connaissances de base en Qualité et en industrie alimentaire
- La lecture de la norme ISO 22000 :2018 serait un avantage

Durée

4.0 jours

Dates

Formation à Yverdon-les-Bains

Le 17, 18, 26 et 27 septembre 2024

Prix

CHF 2 400.-

*Nos tarifs comprennent les pauses et les documents stagiaires.
TVA en sus sur les frais d'intendance.*

Animation

Guillaume-Gentil Olivier



Titulaire d'un diplôme et d'un doctorat en technologie et microbiologie alimentaire à l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zürich, Olivier a fait toute sa carrière dans l'industrie alimentaire et l'assurance qualité en Suisse, en Suède et en France comme chef de projet en R&D, responsable de laboratoires de microbiologie et de chimie, responsable assurance qualité et sécurité alimentaire en usine et en R&D. Olivier a obtenu les examens d'auditeur principal (CQI/IRCA) FSSC 22'000, ISO 9001 et ISO 14001 et travaille pour un organisme de certification suisse ProCert à Berne en tant qu'auditeur ISO 9001, ISO 22'000/FSSC 22'000 et ISO 14001.

Qui sommes-nous ?

L'institut ARIAQ est un leader suisse de la formation continue pour adultes dans le domaine, des systèmes de management, de l'amélioration des activités opérationnelles, du management de la qualité, de la certification ISO, de l'amélioration continue, du traitement des données jusqu'à une démonstration d'un six sigma de performance.

L'institut ARIAQ appartient à la Swiss Association for Quality (SAQ) basée à Berne.

ARIAQ soutient l'amélioration continue des activités aussi bien dans l'industrie que dans les services. Par ses formations et ses conseils, l'institut favorise l'amélioration de la performance en fonction des besoins de l'organisation et des attentes des clients. Une préoccupation essentielle de son action vise une gestion efficace des processus soutenant l'innovation. L'environnement des organisations change rapidement ; ARIAQ s'en préoccupe en permanence.



Institut ARIAQ – Y-PARC Swiss Technopole – Rue Galilée 5 – CH-1400 Yverdon-les-Bains
+41 24 423 96 50 – www.ariaq.ch

2023 © ARIAQ SA – Document non contractuel, sous réserve de modifications notamment de tarifs et de dates.