

NIVEAU
P

DHQ46

545 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE :

☎ 04 50 03 47 13

ANIMATEUR PRINCIPAL : GAELE BEAL (Ingénieur INA P-G, formatrice en génie alimentaire et qualité)

DATES : DU 24 AU 25 JUIN 2010 (2 JOURS) SEMAINE 25

LIEU DE FORMATION : ENILV - BP 141 - 74805 LA ROCHE SUR FORON

LES REFERENTIELS DE SECURITE ALIMENTAIRE (IFS, BRC, ISO22000)



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de choisir la démarche qualité appropriée aux attentes des interlocuteurs de l'entreprise.
- Être capables d'identifier les exigences des référentiels IFS et BRC.
- Être capables d'identifier les champs d'application et différences entre les référentiels.
- Être capables d'adapter et faire évoluer son système qualité existant aux exigences des référentiels.
- Être capables de définir un plan de mise en oeuvre.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Responsable qualité / sécurité alimentaire.
- Responsable production. Responsable d'entreprise.
- Responsable de site.
- PRE-REQUIS : connaissances des principes de l'HACCP et du Management de la Qualité.



CONDITIONS DE FORMATION

- Animation par des formateurs et ingénieurs de l'ENILV.
- Des documents de synthèse seront remis aux participants.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

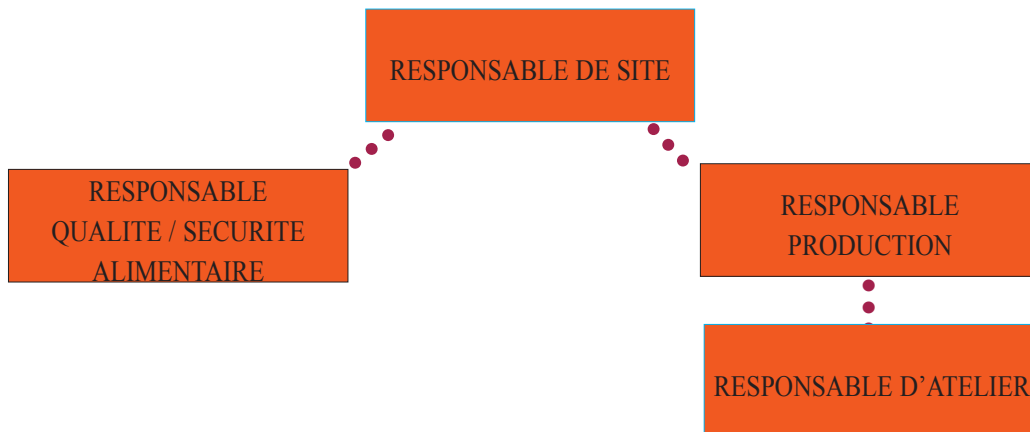
- Cas concrets, échanges en groupes, cours théoriques.



OPTIONS

- Cette formation est réalisable sur site industriel et peut être adaptée aux besoins de l'entreprise.

POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION

Les différents référentiels à disposition des entreprises

La structure de ces référentiels

Les exigences des référentiels IFS, BRC et ISO 22000

Mise en oeuvre de ces référentiels :

- Construction d'une grille de diagnostic
- Adaptation sur cas concrets
- Méthodologie de mise en oeuvre

Les modalités d'audit et de certification