

Sensibilisation aux différents référentiels BRC, IFS, ISO 22000

Objectifs

- Identifier les particularités des différents référentiels existants concernant la sécurité alimentaire
- Expliquer les grandes lignes de chacun des référentiels
- Identifier le processus de certification selon ces référentiels
- A l'issue de la formation, identifier le référentiel le mieux adapté à la situation de l'entreprise

Contenu

- 1. Les différents référentiels sur la sécurité alimentaire**
 - Les grandes lignes du référentiel BRC
 - Les grandes lignes du référentiel IFS
 - Les grandes lignes du référentiel ISO 22000
- 2. Le processus de certification**
 - La fréquence
 - Le coût
 - Les organismes
- 3. Avantages et inconvénients de chacun des référentiels**
- 4. Liens avec les référentiels qualité et environnement**
 - Lien avec l'ISO 9001
 - Lien avec l'ISO 14001

Contexte

A ce jour de nombreux référentiels concernant la sécurité alimentaire existent sur le marché. Chaque donneur d'ordre a sa propre préférence mais lequel choisir et surtout lequel est le mieux adapté à son entreprise ?
Quelles sont les valeurs ajoutées pour l'entreprise ?

Méthode pédagogique

Le formateur utilise une méthode magistrale et participative.

Des formations spécifiques à chaque référentiel peuvent être dispensées.

| | | |
|---|--|--|
| Public Responsable qualité Directeur | Durée : 1 jour 16 février 2010 30 mars 2010 22 juin 2010 4 octobre 2010 | Référence : Q2 Tarif H.T. : 295 € |
|---|--|--|