

Sensibilisation aux différents référentiels BRC, IFS, ISO 22000 EUREPGAP

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 référentielles qualités 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 ?
Qu'elles 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 27 février 2012 20 avril 2012 8 octobre 2012	Référence : Q2 <u>Tarif H.T. : 358 €</u>
---	---	---