



vous propose des actions ciblées

suivant vos attentes

avec le concours d'un Consultant

qualifié, Responsable d'audit pour le

Comité Agro-alimentaire de l'AFAQ

*(15 ans d'expérience en qualité dans
les IAA)*

BRETAGNE

**Immeuble Hercule
12D rue des Landelles
35510 CESSON SEVIGNE
Tél 02.23.45.65.65
Fax 02.23.45.65.66**

PAYS DE LOIRE

**Rue des Bordagers
53810 CHANGE LES LAVAL
35510 CESSON SEVIGNE
Tél 02.23.45.65.65
Fax 02.23.45.65.66**

ANTEMYS Organisation
Vous propose des actions
ciblées ISO 22000 pour :

Evaluer

Votre niveau par rapport aux
exigences du nouveau
référentiel et des nouvelles
réglementations

Améliorer

Votre système HACCP en
maîtrisant les PRP, les PRPo,
les CCP.

Le contexte du secteur alimentaire est difficile (crises vécues, pression concurrentielle...).

La législation européenne évolue rapidement (paquet hygiène applicable au 1/01/2006).

Les référentiels et certifications se multiplient : IFS, BRC, CCP...

La norme **ISO 22000** (1/09/05) a été conçue pour :

- ✚ Etre applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire (fournisseurs des IAA : matières premières, emballages; fabricants de matériels, machines pour les IAA...)
- ✚ Démontrer sa maîtrise vis-à-vis de la réglementation
- ✚ Maîtriser efficacement les dangers liés à la sécurité alimentaire au travers d'une approche globale de management
- ✚ Faire reconnaître cette maîtrise à l'international

Des réponses à vos attentes...

FORMATION

Intégrer l'ISO 22000 dans votre système qualité

✚ Public :

Responsables qualité ; Responsables & Membres d'équipe HACCP ; Auditeurs Internes ; Responsables sécurité alimentaire.

✚ Objectifs & Enjeux:

Comprendre les exigences pour :

- pouvoir les mettre en œuvre et les auditer
- améliorer l'efficacité du système de sécurité alimentaire
- dynamiser le plan HACCP de l'entreprise
- compléter le SMQ

✚ Contenu:

- Les référentiels applicables aux IAA (ISO 9000, 22000, IFS, BRC)
- Réglementation liée à la sécurité alimentaire
- Principes et identification des exigences de l'ISO 22000 en parallèle avec ISO 9000
- Les PRP, PRPO et CCP
- Méthodologie d'audit interne ISO 22000
- Exemples d'application
- Validation des acquis par QCM.

✚ Durée : 2 jours

CONSEIL

Accompagnement jusqu'à la certification

✚ Objectifs & Enjeux :

- A partir de l'état des lieux, établir et accompagner le plan d'actions pour aller jusqu'à la certification (Exemples : définition des PRP, des PRPo, analyse du système HACCP existant)

✚ Durée :

- A adapter suivant la demande de l'entreprise

Audit à blanc ISO 22000

✚ Objectifs & Enjeux :

- Identifier les points forts du système existant et ceux à améliorer
- Se mettre en situation pour l'audit de certification

✚ Durée : 2 jours sur site et 1 jour de préparation/restitution du rapport à l'entreprise