

BULLETIN D'INSCRIPTION

Découvrir et s'approprier l'ISO 22000 v2018 Management de la sécurité alimentaire

Session du vendredi 30 novembre 2018, à retourner avant le 27 novembre 2018 à :
AFQP Aquitaine Maison des Associations 55 av de Lattre de Tassigny 33700 MERIGNAC
Fax : 09 72 32 76 84 - E mail : contact@afqp-aquitaine.org

Société	NAF/APE	
M./Mme/Mlle	Prénom	
Service	Fonction	
Adresse		
Code Postal	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Ville
Tél		Fax
E-mail		
Siret	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	

RÈGLEMENT

Destinataire de la facture, si différent :

Personne à contacter

Tél

Cachet de l'entreprise

Ci-joint un chèque de (libellé à l'ordre du MFQ Aquitaine :

- 480,00 € TTC
 432,00 € TTC (adhérent AFQP Aquitaine)

Date

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

LIEU : ENSCBP Bât A 16 rue Pey-Berland 33600 PESSAC

INSCRIPTIONS : Les places disponibles étant limitées, nous vous recommandons de vous inscrire dès aujourd'hui par fax au 09 72 32 76 84 ou par mail à contact@afqp-aquitaine.org.

- L'inscription devient définitive à réception du bulletin d'inscription et du règlement à l'adresse suivante :
- AFQP Aquitaine - Maison des Associations 55 av du Maréchal de Lattre de Tassigny 33700 MERIGNAC
- Merci de libeller votre chèque à l'ordre du MFQ Aquitaine ou d'effectuer un virement bancaire sur le compte suivant :

Code Banque 13335 code guichet 00301 Numéro de compte 08971017718 Clé 02 Domiciliation CE AQUITAINE POITOU-CHARENTES IBAN FR76 1333 5003 0108 9710 1771 802 BIC CEPAFRPP333

- L'attestation de formation n'est remise qu'après participation effective à la journée d'approfondissement.
- Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous vous adressons la convocation et le plan d'accès.
- Tout organisme a la possibilité, jusqu'au 27 novembre 2018 de remplacer un participant par un autre, en prévenant par mail à contact@afqp-aquitaine.org, par fax au 09 72 32 76 84 ou téléphone au 06 46 26 73 16.

Journée d'Approfondissement

Découvrir et s'approprier l'ISO 22000 v 2018 Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Vendredi 30 novembre 2018
à l'ENSCBP 33600 Pessac



Animée par
Vanessa MARCET
Directrice Qualité
Savencia Ressources Laitières
Normandie Bretagne Transport
et **Jade LACHASSE**
Étudiante en agro-alimentaire

A l'attention de toute personne
de l'industrie agro-alimentaire
pratiquant la norme ISO 22000
dans ses activités :

- managers,
- responsables qualité,
- pilotes de processus,
- auditeurs internes, ...



Déclaration d'activité Formation N° 72 33 08058 33
Préfecture de Gironde 09/07/2014

Référencé Data-Dock 25 janvier 2018

Découvrir et s'approprier l'ISO 22000 v 2018

Système de Management

de la Sécurité des Denrées Alimentaires

L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires relève d'une véritable décision stratégique de la direction de votre organisme. La version 2018 de la norme ISO 22000 veut dorénavant imposer l'amélioration des performances globales en matière de sécurité des denrées alimentaires.

L'objectif principal de cette révision est de clarifier les exigences pour construire un système de management de la sécurité des aliments efficace. Elle s'adresse autant aux filières d'alimentation humaine qu'animale et répond à une demande croissante des consommateurs et des industriels en matière de traçabilité et de sécurité des denrées alimentaires.

Les principales modifications proposées pour cette version 2018 concernent la structure du document, ainsi qu'une clarification des concepts clés tels que la structure de niveau supérieur, dite « structure cadre », l'approche fondée sur le risque, le cycle PDCA et le processus opérationnel.

✓ Objectifs

- Connaître la structure de la norme : l'alignement avec la HLS
- Comprendre l'articulation avec l'approche processus et le cycle PDCA
- Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 et ses liens avec l'HACCP
- Connaître les nouvelles exigences de ce système de management

✓ Déroulement

Les méthodes pédagogiques favorisent la participation des stagiaires par l'animation d'échanges. Les questionnaires réalisés pendant la formation permettent d'évaluer son niveau de compréhension.

✓ **Pré-requis :** Bonne connaissance de l'ISO 22000 version 2005.

Durée : 1 jour, 7 heures

Date : **vendredi 30 novembre 2018 de 9h00 à 17h30**

Lieu : **ENSCBP Bât A 16 avenue Pey-Berland 33600 PESSAC**

FRAIS DE PARTICIPATION

1 jour : 400 €HT soit 480,00€ TTC (non adhérents à l'AFQP Aquitaine)

1 jour : 360 €HT soit 432,00€ TTC (remise 10% adhérents à l'AFQP Aquitaine)

Les frais de participation comprennent l'inscription à la journée d'approfondissement, les pauses, **le repas pris en commun**, la remise des documents de travail et de l'attestation de formation.

INSCRIPTION retourner le bulletin d'inscription page 4 à

AFQP Aquitaine Maison des Associations 55 av de Lattre de Tassigny
33700 MERIGNAC Fax : 09 72 32 76 84 - E-mail : contact@afqp-

PROGRAMME

La JA est animée par Vanessa MARCET
Auditrice certifiée ICA ISO 22000

Spécialisée dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000), coordinatrice Responsabilité Sociétale des Entreprises (ISO 26000), Vanessa MARCET est présidente de l'Association France Qualité Performance (AFQP) Aquitaine, auditrice certifiée ICA ISO 22000 et Directrice Qualité chez Savencia Ressources Laitières. Elle collabore aujourd'hui avec des filiales françaises et européennes de l'agro-alimentaire, en plaçant ses décisions et son engagement au cœur du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Accueil des participants à partir de 8h30

9h00 à 12h30

Présentations, objectifs et attentes de chacun

1. S'approprier les évolutions essentielles de l'ISO 22000:2018

2. Appréhender et comprendre les nouvelles exigences de la norme au travers d'outils

3. Déterminer les besoins et les objectifs du systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

12h30 à 14h00 Déjeuner (les participants sont invités par l'organisateur)

4. Gérer et manager les évolutions de la maîtrise opérationnelle

5. Evaluer et améliorer ses performances

6. Repérer les renforcements et les allègements possibles de l'ISO 22000:2018

7. Vos prochaines échéances

Évaluations et conclusion de la formation

Cette journée s'intègre au budget formation de votre entreprise
et donne lieu à l'établissement d'une convention de formation et d'une attestation de formation. En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.