

## Management de la Sécurité des Aliments ISO 22 000

2 JOURS

Management de la Sécurité des Aliments

### Les objectifs...

- Comprendre les enjeux et les bénéfices de l'ISO 22000
- Connaître des exigences de la norme ISO 22000
- Poser les bases de la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des denrées Alimentaires : SMSA

### Qui est concerné?

- Cadres et techniciens amenés à animer ou à participer à la mise en place ou au suivi d'un Système de Management de la Sécurité des denrées Alimentaires

### Le programme...

- **Présentation des aspects importants d'un SMSA**
  - définition, enjeux, bénéfices
- **Mise en place d'une bonne base : HACCP\***
  - Programmes préalables, étapes initiale permettant l'analyse des dangers, analyse des dangers, maîtrise des points critiques
- **Conception et mise en place du Système de Management de la Sécurité des denrées Alimentaires**

\*HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

