

Ce document est destiné à la direction générale de l'entreprise ou à la direction de formation ou au DAF...



DEPARTEMENT SFC FORMATION DE LAC-EXPO-SA-
ORGANISATION DES SEMINAIRES DE LA FORMATION ET DES CONGRES

En Abrégé LAC-EXPO.SA ou SFC.SA / 12, Avenue des Etats Unis d'Amérique - Belvédère Tunis 1002
Tel : 71781651 / Fax : 71890416 / Structure privée de formation n° d'enregistrement : 08/925/11
E-mail : marketing.formation@gmail.com / Site web : www.sfc-formation.com.tn

SEMINAIRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE DES CADRES DES ENTREPRISES

Le 06 et 07 Juin 2012 à l'hôtel DIPLOMAT à Tunis Lafayette

PRODUITS ALIMENTAIRES : LA NORME ISO 22000

Animé par le formateur : Sami ABDELLATIF : Consultant en Agroalimentaire Titulaire du Diplôme National d'Ingénieur en Sciences Appliquées et Technologie Spécialité Bio-industrie à l'INSAT

Public concerné : dirigeants et cadres des entreprises / Une riche documentation est distribuée aux participants, qui reçoivent une attestation, un support de formation avec cartable, stylo, bloc note / Avec l'étude des cas évoqués par les participants vécus dans leurs entreprises

PROGRAMME 1^{ère} JOURNEE :

8h00 à 11h00

1- Identifier les fondamentaux d'un Système de Management de la Sécurité des Aliments (SMSA) :

- Principales définitions préalables (engagement de la direction, communication...)
- Enjeux et bénéfices
- Freins et obstacles
- Difficultés et recommandations

11h00 à 11h15 : Pause café

11h15 à 14h00

2- Répondre aux exigences de la norme ISO 22000 relative au Management de la Sécurité des Aliments :

- Objectifs - Structure de la norme
- Système de management de la sécurité des aliments - Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs
- Validation, vérification et amélioration du SMSA
- L'intégration de l'HACCP
- Les documents de référence : Codex Alimentarius, Pack Hygiène

14h00 : Déjeuner

PROGRAMME 2^{ème} JOURNEE :

8h00 à 11h00

3- Les recommandations :

- Retenir les points clés de la construction du SMSA selon ISO 22000
- Elaboration de votre politique de sécurité des aliments - Management des ressources
- Gestion et mise en œuvre de sa communication en interne et en externe
- Maîtrise de la conception des produits : analyse des dangers, conception du plan HACCP, management des systèmes

11h00 à 11h15 : Pause café

11h15 à 14h00

4- Les exigences et les audits :

- Intégrer un SMSA au SMQ
- Les exigences supplémentaires par rapport à l'ISO 9001
- Les documents à créer ou à adapter
- Les erreurs à éviter : retour d'expérience
- Planifier la démarche de certification ISO 22000
- L'autoévaluation - Les audits internes
- Les audits de certification

14h00 : Déjeuner

1/ Option Inter-entreprises : PRIX : 260 DT.HT soit 291,200 DT.TTC Par participant.

Ce séminaire peut bénéficier de l'avance sur TFP ou des droits de tirage pour le financement de la formation selon les conditions légales (décret 2009-292 du 02/02/2009 et l'arrêté d'application du 10/02/2009), telle que pour la formation professionnelle pratique, l'avance récupérée et déduite de TFP est 50% du SMIG par jour et par participant soit environ 125 DT x 2 jours = 250 DT.HT de déduction au niveau de la TFP. (pour renseignement Tel 71 781 651)

2/ Option intra-entreprise 500 DT.HT par jour soit 560 DT.TTC avec minimum 3 jours quelque soit le nombre des participants.

Dans local choisi par l'entreprise cliente tel que son siège et pendant la date et l'horaire de son choix, (pouvant bénéficier de l'avance sur TFP ou du droit de tirage) La formation en intra-entreprise peut être faite en 2 séances dans chaque jour (matin et après midi).