ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION
Transition vers FSSC 22000 Version 7.0

DUREE : 3,50 h		**PUBLIC** Responsables Qualité/HACCP, membres de l'équipe de sécurité des aliments, auditeurs internes
	À distance	**PRE-REQUIS** Connaitre la version FSSC22000 V6

OBJECTIFS DE FORMATION

- Décrypter les éléments ayant déclenché la V7 et l'évolution de la structure normative.
- Identifier et intégrer les nouvelles exigences techniques (Culture, ODD, Gestion des équipements).
- Élaborer un plan d'action de transition

DESCRIPTION & CONTENU

Les nouveaux Programmes Préalables (PRP) :

- Introduction de l'ISO 22002-100:2025 (Exigences générales pour la chaîne d'approvisionnement).
- Mise à jour des volets spécifiques : ISO 22002-1:2025 (Fabrication), 22002-2:2025 (Restauration), etc.

La nouvelle segmentation des catégories :

- Zoom sur la restructuration des catégories
- Précisions sur les activités de courtage (FII) et de transport/stockage (G).

Les Exigences Supplémentaires FSSC : Quoi de neuf ?

- Culture de la sécurité et de la qualité (2.5.8)
- Gestion des stocks (2.5.10)
- Vérification des PRP (2.5.12)
- Management des équipements (2.5.15
- Communication (2.5.17)

Stratégie de Transition et Conclusion

Questions / Réponses

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques
- Support de formation remis aux stagiaires

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

FORMATEURS



Justine CHEVROL-HAINAUD

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Ma mission est d'aider les entreprises dans la mise en place de leur système qualité afin d'optimiser leur fonctionnement et de les accompagner vers un pilotage plus performant. De plus, les formations continues proposées par Isara Conseil permettent aux salariés et aux dirigeants d'entreprise de faire évoluer leurs compétences pour une meilleure gestion de leur système qualité.

Au quotidien, nous proposons un accompagnement conseil, des formations professionnelles, des audits blancs mais aussi une expertise sur la réglementation, les référentiels et les normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000…

Nous guidons également les entreprises dans la prévention des risques comme la Food Defense, la Food Fraud, la gestion de crise… afin qu'elles puissent se préparer aux actes de malveillance et qu'elles aient des outils pour faire face à ces situations.



Caroline GAUTIER

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Caroline a rejoint le pôle Qualité, Sécurité des aliments en tant que Consultante-Formatrice.

Ingénieure diplômée de l'Isara (Promo 40), spécialisée en conception et innovation de produits alimentaires, elle a évolué dans le domaine de la qualité, notamment en tant que responsable qualité et QSE dans les secteurs de la charcuterie et de la fromagerie.

Caroline a pour mission d'animer des formations sur la sécurité des aliments (réglementation, normes, thématiques liées aux référentiels qualité…) et d'accompagner les entreprises à travers des audits ou du conseil.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr