



L'Atelier | Transformer le savoir en savoir-faire

PLAN DE COURS

Formation : Transition FSSC 22000 - Mise en œuvre de la 7e édition

BW502

Préalable(s) : Le participant doit être familier avec le référentiel FSSC 22000 ou des programmes du GFSI

Mode d'enseignement : En virtuel

Temps consacré : 3 h **Attestation :** participation

Description sommaire de la formation

Destinée aux professionnels et au personnel technique du secteur de la transformation alimentaire ainsi qu'aux secteurs connexes, les participants apprendront à comprendre les modifications apportées par la norme FSSC 22000 et à identifier les éléments qui influencent réellement un changement dans le système qualité.

À l'issue de cette formation, les participants seront en mesure d'identifier des pistes de solution adaptées à leur réalité et de reconnaître les différentes alternatives possibles afin de soutenir une mise en œuvre efficace et conforme des exigences FSSC 22000 édition 7.

Coordonnées

Johanne Bourassa

Assistante Formatrice

johanne@bewist.ca

<https://www.bewist.ca/formation>

Catherine Langevin

Formatrice

catherine@bewist.ca

<https://www.bewist.ca/formation>



Description de la formation

Objectifs spécifiques

- Comprendre les principales modifications introduites par l'édition 7 de la norme FSSC 22000 et leurs effets sur le système qualité.
- Accéder efficacement au référentiel FSSC 22000 et aux outils de soutien disponibles sur le site de FSSC 22000.
- Analyser les conséquences des changements sur les processus et les exigences qualité en place.
- Identifier des pistes de solution adaptées au contexte de leur organisation.
- Reconnaître les différentes alternatives possibles afin d'assurer une mise en œuvre conforme et efficace des exigences FSSC 22000 Édition 7.

Démarche d'apprentissage

Cette formation privilégie une approche participative et interactive axée sur les exigences de la norme FSSC 22000 édition 7. La formatrice présente les notions essentielles liées aux impacts des changements, aux reformulations et aux modifications du système qualité, tout en favorisant les échanges, les discussions et les questions soulevées par les participants.

L'expérience et le vécu professionnel des participants seront mis à profit afin d'enrichir la compréhension des enjeux et de favoriser le partage de bonnes pratiques et de pistes de solution adaptées aux différentes réalités du secteur alimentaire.

Les compétences acquises ne feront pas l'objet d'une évaluation formelle.

Les participants recevront une attestation de participation à la fin de la formation.



Plan de la formation

Le tableau ci-dessous présente le déroulement et les activités prévues dans le cadre de la formation.

CHRONOLOGIE	CONTENU	ACTIVITÉS
SECTION 1	Introduction à la norme FSSC 22000 Référentiel FSSC 22000	• Accès au référentiel FSSC 22000 et aux documents de soutien de FSSC 22000 • Présentation des principaux changements de la norme FSSC 22000 • Comprendre les modifications ayant un réel impact sur le système qualité • Identification des pistes de solution et des alternatives possibles
SECTION 2	Introduction à la norme ISO 22 000 :2018	• Présentation des amendements ajoutés au ISO 22000 : 2018
SECTION 3	Introduction à la norme ISO 22002-100	• Présentation du ISO 22002-100 • Comprendre les modifications ayant un réel impact sur le système qualité • Identification des pistes de solution et des alternatives possibles
SECTION 4	Introduction à la norme ISO 22002-1	• Achat de la norme ISO 22002-1 • Comprendre les modifications ayant un réel impact sur le système qualité • Identification des pistes de solution et des alternatives possibles
SECTION 5	Questions et échanges	• Échanges et questions des participants

Matériel didactique et outils remis

La formation nécessite l'utilisation d'un ordinateur équipé d'une caméra allumée en tout temps et d'un microphone permettant les interactions avec les autres participants et la formatrice. Il est aussi recommandé d'avoir des écouteurs avec micro intégré et de s'installer dans un endroit calme. Votre connexion internet doit être stable, et si possible, votre ordinateur doit être connecté directement sur votre équipement de réseau informatique (routeur, modem, etc.).

La formatrice rendra accessible la documentation (plan de cours, notes de cours) 7 jours avant la formation.