

USAB39 - Management de la qualité en industrie céréalière

Présentation

Prérequis

Bases en microbiologie

Objectifs pédagogiques

Appréhender la philosophie, les exigences et les apports d'un SMQ selon la norme ISO 9001 version 2015

Appréhender différents outils de la qualité, supports du système qualité.

Appréhender les notions de dangers et de risques alimentaires pour maîtriser la qualité sanitaire des produits jusqu'à leur consommation.

Rendre les élèves aptes à mettre en place un SMQ

Compétences

Planifier, mettre en place suivre et faire évoluer le SMQ et le SMSDA en adéquation avec la politique de l'entreprise en tenant compte des normes et des réglementations en vigueur

Contenu ISO 9001

Déployer et animer la méthode HACCP

Connaître et savoir utiliser les outils de la qualité.

Décrire et expliquer le contenu de la réglementation du « Paquet Hygiène ».

Connaissance des référentiels qualité et SA: ISO 22000 et IFS...

Mis à jour le 17-03-2022



Code : USAB39

Unité spécifique de type cours

5 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

EPN07 - Industries, Chimie,
Pharmacie, Agroalimentaires

Synergie 8 rue de la procession
93200 Saint denis

01 58 80 88 92

Cécile Courtois-Viollet

cecile.courtoisviollet@lecnam.net

Programme

Contenu

SMQ : Bases

- Norme ISO 9001 et interprétation des exigences
- Approche processus, analyse des risques et tableau de bord
- Documents qualité
- Démarche qualité
- Les référentiels dont IFS et 10 KO
- Le cahier des charges
- Signes de qualité et organismes officiels de contrôle
- Satisfaction client
- Audits

Sécurité des aliments

Réglementation en matière de sécurité alimentaire et PMS (paquet hygiène, paquet phytosanitaire : réglementation alimentaire)

- Traçabilité
- Les bases microbiologiques de l'hygiène des aliments
- ISO 22000
- HACCP

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Examen / Exercices notés