USAB3M - Management de la sécurité des aliments

Présentation

Prérequis

être admis dans la LP et avoir suivi l'USAB32

Objectifs pédagogiques

- Développer l'aptitude des élèves à **maintenir ou mettre en place la conformité** des entreprises aux différents **référentiels portant sur la sécurité des aliments** (ISO 22 000, IFS, BRC).
- Rendre les élèves aptes à mettre en place un **système de traçabilité efficace** et développer l'aptitude des élèves à faire face à un**e situation de crise** et à gérer des alertes sanitaires dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.
- Rendre les élèves aptes à appliquer la méthodologie d'audit interne, c'est-à-dire, à planifier, préparer, réaliser des audits et en rendre compte par oral et écrit, en s'appuyant sur l'exemple du référentiel IFS Food.

Compétences

Mettre en place la conformité des entreprises aux différents référentiels portant sur la sécurité des aliments (ISO 22 000, IFS, BRC), mettre en place un système de traçabilité efficace et faire face à une situation de crise, en gérant des alertes sanitaires dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

- Décrire et expliquer les différents chapitres des référentiels de l'ISO 22 000, IFS Food et BRC Food.
- Comprendre les enjeux d'une gestion de crise, législation (guide des alertes, etc.)
- Techniques et outils d'audit.
- Piloter une démarche qualité sanitaire dans le respect des différents référentiels. Mettre en place un système de lutte contre actes de malveillance et actes frauduleux. Présenter une démarche qualité en anglais.
- Monter un système de traçabilité en intégrant des outils de GPAO. Savoir utiliser les outils d'une gestion de crise (tableau de bord,listes d'urgences, etc.). Mettre en place une procédure de gestion de crise. Outil de communication avec l'administration, en interne et en externe.
- Mener des audits internes et externes en lien avec des tierces parties. Proposer des plans d'actions.

Programme

Contenu

FSSC 22000 - IFS - BRC (40 h)

Gestion des Non Conformités - gestion de crise (10 h)

Certificat auditeur interne (10 h)

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

Examens écrits, dossiers.

Mis à jour le 31-01-2024

Code : USAB3M

Unité spécifique de type cours

6 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07
2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net