

# FSSC VERSION 6

## OBJECTIFS

- Lister les changements majeurs de la version 6 du FSSC 22000
- Être prêt pour ses audits de certification
- Comprendre les nouvelles exigences additionnelles concernées par votre catégorie FSSC22000, à identifier les écarts par rapport à la V5.1 en vous donnant des exemples opérationnels.

## PROGRAMME

- Qu'est-ce que le FSSC 22000
- Protocole de certification
- Principes de la norme ISO 22000:2018
- Risques et Opportunités
- HACCP, PRP (ISO-TS-2002 – 1)
- Exigences Spécifiques de la FSSC 22000
- Culture de la Sécurité des Aliments

### Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

### Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

### Présentiel ou à distance

### Durée

- 1 journée soit 7 heures

### Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

### Pas de prérequis