Le nouveau schéma 2020 du standard GMP+ FSA

Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de comprendre et pouvoir répondre aux exigences du nouveau standard GMP+ FSA Version 2020

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les nouveautés de la version 2020 des standards FSA
- Mettre en place un système de management de la sécurité des aliments selon le standard GMP+ Feed Safety Assurance
- Mettre en oeuvre les exigences de la version 2020 du standard GMP+ FSA

Public

- Chefs d'entreprise
- Responsable qualité
- Responsable achats
- Responsable de production

Pré-requis

- Aucun

Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jour)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- Séances de formation en salle ou en visio
- Etudes de cas concrets et exercices
- diaporama (power point)
- support de formation remis aux participants
- livret d'exercices

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formateur Monsieur Franck Paterski, ancien responsable qualité (20 ans) auprès des différents acteurs de la nutrition animale et humaine et consultant référencé GMP+

Programme détaillé de la formation

- Nouvelle structure du standard GMP+ Feed Safety Assurance
    - Module Feed Safety Management
    - Exigences
    - Spécifications techniques
    - Notes sur les pays
- Exigences du standard GMP+FSA Version 2020
    - Contexte de l'entreprise: a- Législation applicable et normative b- Parties intéressées c- Champ d'application du Feed Safety Management System
    - Leadership: a- Engagement de la Direction b- Politique c- Responsabilités
    - Planification: a- Objectifs b- Changements et maitrise
    - Supports: a- Ressources b- Compétences
    - Exploitation : a- Planification b- Programme de prérequis c- Système de traçabilité d- Management des incidents e- Analyse des risques f- Validation et vérification g- Produits, processus non conformes
    - Evaluation de la performance du FSMS a- Surveillance
    - Technical Specification documents a- TS1.1 Programme préalable b- TS1.2 Achats c- TS1.3 Liste des produits d- TS1.4 Produits et combustibles interdits e- TS1.5 Limites de sécurité spécifiques

aux aliments pour animaux f- TS1.6 Echantillonnage g- TS1.7 Surveillance h- TS1.8 Etiquetage i- TS1.9 Activités de transport j- TS1.10 Activités opérationnelles k- TS1.11 Contrôle des résidus
- Audit de certification a- Calendrier et échéances b- Durée des audits

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis du stagiaire à l'issue de la formation sous forme de tests réguliers et quizz

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite
Les supports de formation seront disponibles
En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.
Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation