




STAGE SMSA 04

- 
- **Public :**
Equipe Qualité, responsable HACCP, Direction
 - **Durée :**
3 jours (21h)

Objectifs :

- 
- Permettre aux exploitants de mettre en place et de faire vivre une démarche Qualité dans leur établissement.
 - Intégrer les notions d'évaluations internes et former les responsables à leur application (audit interne, analyses...)

Méthode :



Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale. Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et cas pratiques qui permettent une application rapide.

● Contenu :

Première partie (1j) : Le management Qualité, outils et réglementation

- Réglementation européenne
- Notions de responsabilités : les obligations de l'employeur de ses salariés. L'intégration de sanctions pénales et cas récents.
- Les outils de management dans un système Qualité : Brainstorming, diagramme d'Ishikawa, la méthode des 5M...

Deuxième partie (1j) : PMS

- Notions de dangers et de risques : étude complète sur les activités de l'entreprise
- La méthodologie HACCP et ses pré-requis : les 12 étapes de sa mise en œuvre.
- Mise à jour des équipes avec intégration des fiches de fonction et des compétences nécessaires.

Troisième partie (1j) : Outils pour le suivi de l'efficacité du système Qualité

- La traçabilité et la gestion des non-conformité et les différents enregistrements du PMS
- Audit système : méthodologie d'un audit interne et restitution des écarts

Validation des acquis

Questionnaire remis aux stagiaires.