



# SENSIBILISATION AUX NORMES QUALITE

Les normes de management de la série ISO 9000 ont été créées à la demande des industriels et sous-traitants de grands donneurs d'ordres, afin de standardiser les exigences des clients. En se faisant certifier et donc auditer par un organisme indépendant, les entreprises ont obtenues une reconnaissance officielle de leur système de gestion de la qualité.

Aujourd'hui, les normes ont évolué et ne sont plus basées uniquement sur la mise en place de procédures. Elles se sont adaptées aux exigences spécifiques de chaque secteur, en introduisant une notion de surveillance du système, de son efficacité et de la satisfaction des clients.

## *Objectif*

Comprendre les objectifs des normes  
Connaître et comprendre les exigences des normes

## *Prérequis*

Aucun

## *Participants*

Responsables qualité, assistants qualité, auditeurs internes, pilotes de processus, dirigeants, personnel d'encadrement

## *Programme*

Sur 1 journée, pour une approche générale, jusqu'à 2 jours pour une étude plus détaillée.

- Objectifs de la norme
- Finalité d'un système de management qualité ou de sécurité alimentaire
- Outils spécifiques :  
ISO 9001 : 2008 : PDCA, approche processus, les 8 principes de management qualité  
ISO 22000 : 2005 : HACCP, PRP, PRPO, CCP, guides de bonnes pratiques
- Les exigences de la norme :
  - Domaine d'application
  - Exigences relatives à la documentation
  - Architecture de la norme
  - Les points clés, chapitre par chapitre
- Quizz

## *Modalités*

Durée du stage : 1 à 2 journées consécutives ou non

Prix H.T. : nous consulter

Nombre de participants : 8 personnes maximum

Lieu du stage : dans vos locaux (salle de réunion équipée + accès au lieu de travail)