

# Management de la Sécurité des Aliments : ISO 22000

## Objectifs

- Connaître les principes fondamentaux de la norme ISO 22000
- Comprendre les enjeux et les implications d'un système de management de la sécurité des aliments
- Identifier ce que la certification ISO 22000 a apporté à la méthode HACCP
- Être capable de mettre en place un système ISO 22000

## Contenu de la formation

### Introduction

- Les principaux référentiels du marché agro-alimentaire
- Qu'est ce qu'un SMSA
- Enjeux et bénéfices d'un SMSA pour les différents acteurs

### Structure de la norme ISO 22000

- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs
- Amélioration continue du SMSA

### Mettre en place un SMSA selon l'ISO 22000

- Exigences de l'ISO 22000 par rapport à l'ISO 9001
- Adapter l'HACCP selon l'ISO 22000 : rappel des 12 étapes de l'HACCP, documents à créer, à adapter
- Les programmes pré-requis (PRP), les points critiques (CCP) et les programmes pré-requis opérationnels (PRPO)
- Notions de validation, surveillance et vérification
- Maîtrise de la conception des produits
- Les erreurs à éviter : retour d'expérience

### Planifier la démarche de certification ISO 22000

## Infos pratiques

### Public

Encadrement, responsables et/ou personnel de fabrication des sociétés agroalimentaires (distribution, restauration, etc.). Prérequis : maîtriser la langue française

### Durée

2 jours

### Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

### Tarif intra-entreprise

Nous consulter

## Compétences clés acquises

- Maîtriser les points clés de la norme
- Construire un plan d'action
- Mettre en lumière la concordance de la méthode HACCP avec la norme ISO 22000

## Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire