

Formation

Management de la sécurité des données alimentaires ISO 22000

Durée : 2 jours (14h heures)

Tarif inter : 1435 € HT

Collation et déjeuner offerts

Intra et sur-mesure : nous consulter

Public

Responsables qualité / sécurité alimentaire. Responsables production, QHSE, ou R&D. Auditeurs internes. Consultants ou chefs de projet en charge de la mise en conformité

Prérequis

Aucun

Programme de la formation

1. Comprendre le contexte et les exigences générales de la norme

Introduction aux enjeux de la sécurité alimentaire Panorama des normes applicables : ISO 22000, ISO/TS 22002, FSSC 22000 Structure HLS de la norme ISO 22000:2018 Chapitre 4 – Contexte de l'organisme :

- Analyse des enjeux internes et externes
- Parties intéressées et périmètre du système

Chapitre 5 – Leadership : engagement de la direction, politique de sécurité des denrées alimentaires, rôles et responsabilités Chapitre 6 – Planification du système :

- Analyse des risques liés au management du système
- Détermination des objectifs et planification des actions
- Intégration avec les plans HACCP

2. Maîtriser les processus opérationnels et le système HACCP

Chapitre 7 – Support : ressources, compétences, sensibilisation, communication et documentation Chapitre 8 – Réalisation des produits :

- Programme Préalable (PRP) et programmes prérequis opérationnels (PRPo)
- Principes du Codex Alimentarius (HACCP)

- Étapes clés de l'analyse des dangers
- Détermination des CCP, PRPo et mesures de maîtrise

Maîtrise des dangers : validation des mesures, surveillance, actions correctives Gestion des produits non conformes et actions en cas d'incident ou de retrait produit Traçabilité et gestion des alertes

3. Piloter, évaluer et améliorer le système ISO 22000

Chapitre 9 – Évaluation de la performance :

- Indicateurs de performance, audits internes, revue de direction
- Système documentaire et preuves de conformité

Chapitre 10 – Amélioration continue : gestion des non-conformités, actions correctives, amélioration des processus

- Retour sur les points sensibles de la norme
- Préparation à la certification : planification, audit initial, choix de l'organisme
- Plan d'action post-formation pour chaque participant

Objectifs

- Comprendre les principes du management de la sécurité des denrées alimentaires
- Interpréter les exigences de la norme ISO 22000:2018
- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers alimentaires
- Intégrer les bonnes pratiques, le HACCP et l'approche processus
- Déployer un système conforme dans leur organisation
- Se préparer à un audit de certification ISO 22000

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques illustrés de cas issus du secteur agroalimentaire
- Exercices d'application, jeux de rôle, étude de cas fil rouge
- Atelier : cartographie des enjeux et identification des parties intéressées dans une chaîne alimentaire
- Exercice : rédaction d'un exemple d'objectif qualité/sécurité et plan d'action associé
- Atelier : application simplifiée de l'analyse HACCP à un cas concret
- Focus pratique : exemple de plan de surveillance PRPo / CCP
- Mise en situation : simulation d'un audit interne sur un processus critique
- Clôture : quiz final + élaboration d'un plan de mise en œuvre individuel

Modalités d'évaluation

- Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen d'auto-évaluation, de QCM, mises en situation, travaux pratiques...
- Évaluation dès la fin de la formation, pour mesurer votre satisfaction et votre perception de l'évolution de vos compétences par rapport aux objectifs de la formation.
Avec votre accord, votre note globale et vos verbatims seront publiés sur notre site.
- Suivi des présences et remise d'une attestation individuelle de formation.