

**Objectifs :**

Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 version 2018,  
Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire (SMSDA) ISO 22000 dans son entreprise,

Savoir piloter efficacement son système ISO 22000.

**Public concerné et prérequis :**

Prérequis : Aucun

Public visé : Responsable qualité, animateur qualité. Toute personne impliquée dans la démarche.

**Qualification des intervenants :**

Formation dispensée par un consultant et auditeur spécialisé

**Moyens pédagogiques et techniques :**

Vidéo-projecteur, Paper-board,  
Evaluation au début de la formation sur les attentes  
Théorie, Mises en situation, Cas Pratiques  
Exercices  
Support de cours envoyé par mail

**Durée, effectifs :**

14 heures.

11 stagiaires.

**Programme :**

Le système de management sécurité des denrées alimentaire (SMSDA) selon ISO 22000 :  
Les enjeux et bénéfices,

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.  
Les enjeux de la norme ISO 22000 :  
Les principes,

Le vocabulaire spécifique.

Les points clés du système de management selon la norme ISO 22000 :  
Le système de management : processus externalisés et documentation,

Responsabilité de la direction : politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires, communication interne et externe, situation d'urgence, revues de direction,  
Management des ressources : compétences, infrastructures et environnement de travail,  
Planification et réalisation des produits sûrs : programmes prérequis (PRP), équipe en charge HACCP, diagramme des flux, analyse des dangers, gestion des PrPO et plan HACCP, maîtrise des non-conformités,  
Validation, vérification et amélioration du système : audit interne, métrologie, évaluation et analyse des activités de vérification, amélioration continue du système.  
La mise en œuvre du système de management :  
Gestion du projet : équipe HACCP, organisation, planification du projet,

Elaboration du plan d'action de mise en place du système.

Etude de cas concrets sur la mise en place de l'ISO 22000

**Modalités d'évaluation des acquis :**

Evaluation tout au long de la formation  
Evaluation en fin de formation sur l'atteinte des objectifs  
Evaluation à froid de 15 jours à 2 mois après la fin de la formation

**Sanction visée :**

Une attestation de stage sera remise aux stagiaires

**Matériel nécessaire pour suivre la formation :**

**Délais moyens pour accéder à la formation :**

Inscription Maximum 15 jours avant le démarrage de la formation

**Accessibilité aux personnes à mobilité réduite : Oui**

oui

**Tarif :**

520,00 €

**Taux de satisfaction de la formation :**

87.58