

Formation Manager la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000 version 2018

Qualité / Santé / Sécurité / Environnement Qualité

Référence de la formation : **Q232**

Villes : **Strasbourg, Colmar, Mulhouse**

Cette norme permet de d'identifier et de maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments. Il s'agit de la seule norme sur le management de la sécurité des denrées alimentaires.



**En présentiel ou Accessible
à distance**

Durée : **2 jours (14 heures)**

Tarif Inter : **890 € net**

[Tarif intra sur demande](#)

Strasbourg

Chantal ZEMMOUR

Assistante Coordinatrice formation
continue

Site de Strasbourg
[+33 3 88 43 08 21](tel:+33388430821)

Colmar

Danielle KRUGER-LOTH

Assistante commerciale
Site de Colmar

[+33 3 89 20 22 31](tel:+33389202231)

Mulhouse

Gaëlle GIGAN

Chargée de Relation Client
Site de Mulhouse

[+33 3 89 33 35 14](tel:+33389333514)

Mise à jour le 11 juillet 2023

Vous souhaitez comprendre et maîtriser la norme de management de la sécurité des aliments ?

Cette formation vous permettra de découvrir les normes en matière de sécurité alimentaire, de situer le référentiel et de maîtriser la norme ISO 22000.

Vous serez aussi en mesure d'organiser cette norme dans votre entreprise et de l'intégrer avec d'autres systèmes existants.

Objectifs de la formation

- Comprendre et savoir transposer les exigences du référentiel
- Maîtriser la norme de management de la sécurité des aliments
- Être capable de les mettre en oeuvre sur le terrain
- Identifier les possibilités d'intégration avec d'autres systèmes existants

A qui s'adresse la formation ?

Public

- Chef d'Entreprise souhaitant déployer un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires
- Responsable Système Qualité amenés à intégrer un SMSDA dans un système de management existant
- Chargé d'Hygiène-Sécurité

Pré-requis

- Aucun

Les points forts de la formation ?

- Formation agréée par la DRAF
- Exposé de la méthode HACCP

Programme de la formation

1. Découvrir l'évolution des normes en matière de sécurité alimentaire

- Appréhender le paquet hygiène
- Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- Interagir sur l'ISO 22000 avec la réglementation

2. Situer le référentiel

- Découvrir la norme ISO 9001 Version 2015
- Mettre en place les 12 étapes de l'HACCP et les 7 Principes définis par le Codex Alimentaire
- Interagir avec d'autres référentiels existants : IFS, BRC

3. Maîtriser la norme de management de la sécurité des aliments

- Appréhender et maîtriser les exigences de la norme ISO 22000 : étude de l'ensemble des chapitres
- Maîtriser les points clés du référentiel pour déterminer une stratégie assurant la maîtrise des dangers et élaborer ou
- Améliorer son système de management de la sécurité des aliments
- Mettre en place des PRP et des Plans HACCP (différences entre CCP et CP°)

4. Organiser le projet dans l'entreprise

- Comprendre le principe du PDCA
- Planifier et mettre en œuvre les actions
- Vérifier l'efficacité des actions mises en œuvre
- Améliorer
- Dynamiser et maintenir en éveil les acteurs de l'Entreprise
- Maîtriser les méthodes et les outils

Modalités de la formation

Modalités pédagogiques

Travaux d'analyse en sous-groupes
Partage d'expériences
Formation interactive intégrant une pédagogie participative.

Organisation

Formation à distance ou en présentiel

Évaluation des connaissances

L'intervenant vérifie régulièrement au cours de la formation le degré d'atteinte des objectifs pédagogiques à travers des exercices d'application, des simulations ou des études de cas

Validation de la formation

Attestation d'évaluation des acquis
Attestation de suivi de formation

Chiffres clés

92 %

de recommandation en 2022

92 %

de satisfaction en 2022

5601

nombre de stagiaires en 2022