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

Qualité / Santé / Sécurité / Environnement **Hygiène et sécurité alimentaire**

Référence de la formation : **Q232**
Villes : **Strasbourg**, **Colmar**, **Mulhouse**

Cette norme permet de d'identifier et de maitriser 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 à distance

Accessible

Durée : **2 jours (14 heures)**
Tarif Inter : **1 190 € net**

Tarif intra sur demande

Mise à jour le 3 novembre 2025

Vous souhaitez comprendre et maitriser 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 maitriser 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. Maitriser la norme de management de la sécurité des aliments

- Appréhender et maitriser les exigences de la norme ISO 22000 : étude de l’ensemble des chapitres
- Maitriser les points clés du référentiel pour déterminer une stratégie assurant la maitrise 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
- Maitriser 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

93 %
de recommandation en 2024

90.5 %
de satisfaction en 2024

7266
nombre de stagiaires en 2024