

# 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 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  
à distance**      **Accessible**

Durée : **2 jours (14 heures)**

Tarif Inter : **1 190 € net**

[Tarif intra sur demande](#)

*Mise à jour le 26 janvier 2026*

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

**93 %**

de recommandation en 2024

**90.5 %**

de satisfaction en 2024

**7266**

nombre de stagiaires en 2024