

NOR-05

# ISO 22000 : MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, chaque participant devra mieux :

- Connaître les principes fondamentaux de la norme ISO 22000,
- Comprendre les enjeux et les implications d'un système de management de la sécurité des aliments,
- Mettre en lumière la concordance de la méthode HACCP avec la norme ISO 22000,
- Connaître le schéma logique de la certification de système,
- Connaître les principes de la démarche de projet et de processus,
- Préparer et participer efficacement au projet de certification de service.

## CONTENU DU PROGRAMME DE LA FORMATION :

- **Les principes fondamentaux du système de management de la sécurité des aliments**
  - ✓ Notion de système
  - ✓ Notion de processus
  - ✓ Analyse des risques
  - ✓ Amélioration continue
- **Les principaux chapitres de la norme ISO 22000**
  - ✓ Responsabilité de la direction : politique de sécurité des aliments et organisation
  - ✓ Management des ressources
  - ✓ Programmes pré requis
  - ✓ Analyse des risques
  - ✓ Traitement des non-conformités et rappel
  - ✓ Analyse et amélioration
- **Projet de certification ISO 22000 du système de management de la sécurité des aliments**
  - ✓ Démarche qualité de progrès
  - ✓ Préalables concernant la norme ISO 22000
  - ✓ Enjeux et bénéfices de la certification
  - ✓ Freins et contraintes de la norme ISO 22000

- **La norme iso 22000, pour que le choix de la démarche soit un acte de... qualité !**
  - ✓ Approches "militantes" fondées des valeurs
  - ✓ Approches "militantes" fondées sur des règles
  - ✓ Problématique qualité pour le dirigeant et/ou le responsable de service et si l'on repartait... du besoin

## **PUBLIC CIBLE :**

Personnel de l'unité de production centrale alimentaire

## **DUREE DE LA FORMATION :**

2 Jours (16 heures)

## **ANIMATEUR :**

Formateur spécialisé avec longue expérience

- Expert consultant en management de la qualité, sécurité alimentaire et environnement