



## Connaître les référentiels de management de la sécurité des aliments: ISO 22000 et FSSC 22000

Norme, référentiel et outils de la sécurité alimentaire en IAA (IFS/BRC/Food safety/HACCP)  
6 et 7 mars 2025 - Nimes (14h)

Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé :

Qualité, Production, R&D, Direction, Maintenance, Marketing

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant(e)

Sylvie PERRET,  
Catherine LEVESQUE  
expertes sécurité des aliments au Critt IAA SUD

### Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les exigences principales du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat



### Programme

#### Jour 1 - Matin

- Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Les modalités d'évaluation et de certification ISO 22000 et FSSC 22000
- Les principes d'un système de management

#### Jour 1 - Après Midi

- Présentation des exigences avec des exercices d'application sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (Contexte de l'organisme, politique, planification, approche processus)

#### Jour 2 - Matin

- Réalisation des activités opérationnelles : mises en application de chaque notion avec des exercices (Prérequis, Analyse des dangers, Traçabilité, ...)
- Mise en application de chaque notion avec des exercices

#### Jour 2 - Après -Midi

- Réalisation des activités opérationnelles : mises en application de chaque notion avec des exercices (Suite)
  - Evaluation des performances du SMSDA
  - Amélioration du SMSDA
- Questions-Réponses



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([Lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:Lucile.bedel@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1



## Connaître les référentiels de management de la sécurité des aliments: ISO 22000 et FSSC 22000

Norme, référentiel et outils de la sécurité alimentaire en IAA (IFS/BRC/Food safety/HACCP)  
6 et 7 mars 2025 - Nimes (14h)

### Contact Administratif

Lucile BEDEL -  
04 90 31 55 08  
[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2025 : 1 100€ HT**

**Non adhérent 2025 : 1400€ HT**

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 19/02/2025, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Mise à jour : le  
06/12/2024