



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

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



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) 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



QUALITÉ DES PRODUITS



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

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

Adhérent 2025 : 1 100,00€ HT
Non adhérent 2025 : 1 400,00€ 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
06/01/2025