



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



Public visé

Service Qualité, Membres de l'équipe HACCP



Prérequis

Connaissance de l'HACCP



Intervenante et contact pédagogique



Catherine LEVESQUE
Experte sécurité des aliments

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Maitriser le référentiel de management de la sécurité des aliments : ISO 22000 et FSSC 22000

Comprendre les exigences de la norme et du protocole
17 et 18 novembre 2022 à Avignon (84) - Durée 14 h



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre les principes, concepts et définitions utilisés dans la norme ISO 22000:2018
- Maîtriser les points clés et les nouveautés de la norme ISO 22000:2018 et du protocole FSSC 22000 pour les mettre en œuvre
- Comprendre la systématique de l'analyse des dangers, la différence entre CCP, PRPo et PRP et les mettre en pratique



Programme

Jeudi 17 novembre 2022 9h00 à 12h30

1. Accueil des participants
2. Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Contexte réglementaire
 - Historique des référentiels (GFSI)
3. Les modalités d'évaluation et certification selon la norme ISO 22000 et le protocole FSSC 22000
 - Le processus de certification
 - Notations et rapport d'audit
4. Les principes d'un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Le principe High Level Structure (HLS)
 - Le PDCA à double niveau
 - L'approche préventive : Management du risque

Jeudi 17 novembre 14h00 à 17h30

5. Le Système de Management de la Sécurité des aliments

Mise en application de chaque notion avec des exercices

- Contexte de l'organisme : identification des enjeux et des Parties Intéressées Pertinentes, approche processus
- Le leadership
- Politique de sécurité des aliments, détermination des objectifs
- Identification des risques et opportunités
- Planification des actions à mettre en œuvre
- Définition des rôles, responsabilités et autorités
- Identification des ressources nécessaires : infrastructures, humaines, gestion des compétences,
- La communication interne et externe



QUALITÉ DES PRODUITS



Maitriser le référentiel de management de la sécurité des aliments : ISO 22000 et FSSC 22000

Comprendre les exigences de la norme et du protocole
17 et 18 novembre 2022 à Avignon (84) - Durée 14 h

Votre contact



Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
900€ HT/stagiaire (1080 € TTC)

Non adhérent 2022 :
1300 € HT/stagiaire (1560 € TTC)

Réduction de 20% à partir
du 2ème participant de la
même société

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

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 08/09/2022



Programme (suite)

Vendredi 18 novembre 2022 9h00 à 12h30

7. Réalisation des activités opérationnelles

Mise en application de chaque notion avec des exercices

- Les programmes prérequis : la norme ISO TS 22002-1
- Les exigences du protocole FSSC 22000
- La traçabilité et la préparation aux situations d'urgence
- La maîtrise des dangers
 - Les étapes initiales de l'analyse des dangers
 - L'analyse des dangers (identification, évaluation et sélection et classement des mesures de maîtrise PRPo et CCP)

Vendredi 18 novembre 2022 14h00 à 17h30

- Validation des mesures de maîtrise
- Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/Plan PRPo)
- Vérification relative aux activités opérationnelles

8. Evaluation des performances du SMSDA

9. Amélioration du SMSDA

10. Synthèse et questions-réponses



Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation power point
- Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et animation
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

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 (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

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 : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 03/11/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise

