

## Maitriser le référentiel de management de la sécurité des aliments : FSSC 22000 Version 6

### Comprendre et mettre en œuvre les évolutions

#### 05 Octobre 2023 à Avignon (84) - (7h)



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Maîtriser les points clés et les évolutions de la version 6 du protocole FSSC 22000
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management de la sécurité des aliments et de la qualité pour se conformer aux nouvelles exigences du protocole



### Programme :

#### 05 Octobre 2023 : 9h00 à 12h30

1. Accueil des participants
  - Présentation du formateur et des participants
2. Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
  - Contexte réglementaire
  - Historique des référentiels (GFSI) et processus de révision du protocole
  - Informations générales sur le FSSC 22000
3. Les changements dans le protocole d'audit
  - Informations générales
  - Nouveautés : Catégories et champ d'application
4. Les nouvelles exigences et les exigences révisées
  - Food défense
  - Food fraud
  - Gestion des allergènes
  - Surveillance de l'environnement

#### 05 Octobre 2023 14h à 17h30

5. Les nouvelles exigences et les exigences révisées (suite)
  - Culture de la sécurité des aliments et de la qualité (**Nouveau !**)
  - Maîtrise de la qualité (**Nouveau !**)
  - Transport : Cas des citernes (**Nouveau !**)
  - Gestion des corps étrangers
  - Vérification des PRP
  - Conception et développement de produits
  - Gestion des équipements
  - Pertes et gaspillages alimentaires (**Nouveau !**)
  - Communication

Synthèse et questions-réponses

**Public visé :** Service Qualité, Membres de l'équipe HACCP, entreprise certifiée FSSC 22000 ou en cours de certification

**Prérequis :**  
Connaissance du protocole FSSC 22000

**Intervenante et contact(s) pédagogique(s)**



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

## Maitriser le référentiel de management de la sécurité des aliments : FSSC 22000 Version 6

### Comprendre les changements de la nouvelle version

#### 05 Octobre 2023 à Avignon (84) - (7h)

#### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@  
foodinpaca.com



#### 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'émergence

*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@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@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'émergence
- Attestation de formation



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

**Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)**

**Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)**

**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**

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat  
Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 21/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

mise à jour le  
18/04/2023