

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

Comprendre les exigences de la norme
12 et 13 janvier 2023 à Avignon (84) - (14h)



Accessible aux personnes à mobilité réduite



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 : 12 janvier 2023 : 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

12 janvier 2023 : 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

13 janvier 2023 9h00 à 12h30

6. 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)

13 janvier 2023 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

Public visé : Service Qualité, Membres de l'équipe HACCP

Prérequis : Connaissance de l'HACCP

Intervenante et contact(s) pédagogique(s)



Catherine LEVESQUE
Experte sécurité des aliments
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

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

Comprendre les exigences de la norme
12 et 13 janvier 2023 à Avignon (84) - (14h)

Contact Administratif



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



Programme (suite)

13 janvier 2023 9h00 à 12h30 (suite)

- 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)

13 janvier 2023 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



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 (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'émargement
- Attestation de formation



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

Adhérent 2023 : 1000€ HT/stagiaire (1200€ TTC)

Non adhérent 2023 : 1400€ HT/stagiaire (1680€ 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 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 04/01/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2