

# FICHE TECHNIQUE DE FORMATION

## ISO 22000 : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

---

### Objectifs de la Formation:

Comprendre les exigences de la norme ISO 22000 pour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Développer des compétences pour établir, mettre en œuvre et maintenir un système de management de la sécurité des aliments conforme à ISO 22000.

Maîtriser les techniques pour améliorer continuellement la sécurité des denrées alimentaires.

### Public Cible:

Responsables qualité, auditeurs internes, responsables de la sécurité alimentaire, toute personne impliquée dans la gestion de la sécurité des denrées alimentaires.

### Prérequis:

Connaissances de base en gestion de la sécurité alimentaire et en hygiène des aliments.

### Méthodologie Pédagogique:

Exposés théoriques, études de cas, ateliers interactifs, simulations.

### Programme de la Formation:

#### 1. Introduction à ISO 22000

Concepts de Base : Comprendre les principes et les objectifs de la norme ISO 22000.

Historique et Évolution : Exploration de l'évolution de la norme ISO 22000.

#### 2. Contexte de l'Organisation

Analyse du Contexte : Techniques pour analyser le contexte interne et externe de l'organisation.

Identification des Parties Prenantes : Méthodes pour identifier et comprendre les attentes des parties prenantes.

### **3. Leadership et Engagement**

Rôle de la Direction : Exploration des responsabilités de la direction dans le système de sécurité des aliments.

Politique de Sécurité Alimentaire : Élaboration et communication de la politique de sécurité alimentaire.

### **4. Planification du Système de Sécurité des Aliments**

Gestion des Risques et Opportunités : Techniques pour identifier et gérer les risques et opportunités liés à la sécurité alimentaire.

Objectifs de Sécurité Alimentaire : Définition et planification des objectifs de sécurité alimentaire alignés avec la stratégie de l'organisation.

### **5. Support et Ressources**

Gestion des Ressources : Stratégies pour gérer les ressources nécessaires au système de sécurité des aliments.

Compétences et Formation : Techniques pour évaluer et développer les compétences du personnel en sécurité alimentaire.

### **6. Opérations**

Programme Pré-requis (PRP) : Techniques pour mettre en œuvre et maintenir les PRP.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) : Application de la méthode HACCP pour identifier et contrôler les dangers alimentaires.

### **7. Évaluation de la Performance**

Surveillance et Mesure : Techniques pour surveiller et mesurer la performance du système de sécurité des aliments.

Audit Interne : Planification et réalisation des audits internes de sécurité alimentaire.

### **8. Amélioration Continue**

Analyse des Non-conformités : Techniques pour analyser et traiter les non-conformités en sécurité alimentaire.

Actions Correctives et Préventives : Stratégies pour mettre en œuvre des actions correctives et préventives.

### **9. Préparation à la Certification ISO 22000**

Processus de Certification : Présentation des étapes pour obtenir la certification ISO 22000.

Préparation à l'Audit Externe : Techniques pour se préparer à l'audit de certification.

## **10. Applications Pratiques**

Ateliers de Planification du Système de Sécurité des Aliments : Exercices pratiques pour planifier et mettre en œuvre un système de sécurité des aliments.

Simulations d'Audit Interne : Jeux de rôle pour pratiquer les audits internes de sécurité alimentaire.

## **11. Outils et Techniques de Sécurité Alimentaire**

Outils de Gestion de la Sécurité Alimentaire : Introduction aux outils pour la gestion de la sécurité des aliments (diagrammes de flux, analyses de risques).

## **12. Évaluation Finale**