

# ISO 22000 V.2018

(Management de la sécurité des denrées alimentaires)

**🕒 Durée :** 2 journée (14h)

**📅 Dates et lieux :** Consultez notre site web

**👤 Public visé :**

- Responsable technicien qualité industriel agroalimentaire

**👥 Nombre de stagiaire:** 5 minimums

**📖 Aucun prérequis nécessaire**

**🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation**

**📋 Evaluation des connaissances acquise :**

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

**📄 Validation de la formation:**  
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

**📖 Méthodes et moyens pédagogique:**

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

**👤 Intervenants:**

Experts et formateurs consultant métiers

**♿ Accessibilité :**

La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation.

Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mise à disposition

## 🛡️ OBJECTIFS

- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme
- Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels
- IFS le BRC
- Savoir préparer une certification

## CONTENU

1. Réglementation européenne « Paquet hygiène »
2. Notions de normes et assurance qualité
3. Norme ISO 22000
  - Définition
  - But et Intérêt pour une entreprise
  - Les principaux outils de la qualité
  - Structure de la norme
  - Les exigences de la norme
4. Les points de la norme ISO 22000/2018 et leur mise en œuvre
 

**Système de management de la SDA: (Chap 4)**

  - Le contexte
  - Parties intéressées
  - Domaine d'application
  - SMSDA

**5-Responsabilité de la direction: (Chap 5)**

  - Engagement de la direction
  - La politique qualité
  - Les responsabilités

**6. Management des ressources: (Chap 7)**

**7. Comment planifier le système de management de la sécurité des aliments**

  - Réalisation du produit (Chap 8) : (Ce chapitre associe de façon dynamique les PRP et les phases d'application de la méthode HACCP)
  - Performances : (Chap 9)
  - Maîtrise de la surveillance et du mesurage
  - Audit interne
  - Revue de direction
  - Amélioration (Chap 10)
  - Actualisation du SMSDA
  - Les non-conformités
  - L'amélioration continue
8. Difficultés et recommandation pour la mise en place de la norme.
9. Recommandations par rapport à ces difficultés
10. Etude de cas

## 👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- Coût intra sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier