

FORMATION

ISO 22000 : 2018

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

- ❖ **Thème de la formation :** **COMPRENDRE LA NORME ISO 22000 V.2018**
- ❖ **Référence de la formation :** N22000-02
- ❖ **Durée de la formation :** 3 jours
- ❖ **Description**
 - ISO 22000 : 2018 est un système de gestion de la sécurité des aliments internationalement reconnu qui peut être utilisé dans n'importe quelle organisation de la chaîne alimentaire.
 - Il a été initialement publié en 2005 pour surmonter le nombre de crises alimentaires.
 - Il facilite l'harmonisation des règles et réglementations internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.
 - Sa dernière version est sortie en 2018, est donc la dernière norme de gestion de la sécurité alimentaire.
 - La norme vraiment utile dans l'alignement de l'orientation stratégique de l'organisation en ce qui concerne le système de gestion de la sécurité alimentaire
- ❖ **Objectifs de la formation :**
 - Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000 : 2018 et ses liens avec l'HACCP
 - Traduire les exigences de cette norme dans votre système de management
 - Prendre en compte les articulations entre les différents référentiels normatifs agroalimentaires
- ❖ **Profil des participants**

Tout professionnel ayant une expérience professionnelle en agroalimentaire et une connaissance de l'HACCP :

 - Directeurs
 - Responsables, animateurs qualité
 - Consultants

EduMind est une plateforme éducative de confiance, proposant des formations professionnelles complètes destinées aux industriels et aux particuliers.

- Auditeurs.

❖ **Prérequis**

- Connaissance de la démarche qualité dans le secteur agroalimentaire.
- Apprendre l'enthousiasme sans connaissances préalables spécifiques
- Des connaissances de base en matière de sécurité alimentaire sont utiles mais pas obligatoires
- La connaissance des PRP et HACCP est utile

❖ **Démarche de la formation :**

- Introduction et avantages du système de gestion de la sécurité alimentaire
- Terminologies de l'ISO 22000 : 2018
- ISO 22000 : 2005 Vs. Exigences ISO 22000 : 2018 en comparaison
- Exigences clause par clause avec des exemples d'ISO 22000 : 2018
- Principaux faits saillants de la mise en œuvre efficace du système de gestion de la sécurité alimentaire
- Exigences de documentation de la norme ISO 22000 : 2018
- Mise en place de contrôles opérationnels dans le système de gestion
- Exécution de l'approche PDCA Cycle (Plan, Doc, Check, Act) dans ISO 22000 : 2018
- Audits de sécurité alimentaire, non-conformité courante lors de l'audit, comment éviter et auditer les scénarios de cas

❖ **Plan de la formation**

I. Contexte de l'organisme

- Compréhension de l'organisme et de son contexte
- Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées
- Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

II. Leadership

- Leadership et engagement
- Politique

III. Planification

- Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités

- Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre
- Planification des modifications

IV. Support

- Ressources
- Compétences
- Sensibilisation
- Communication
- Informations documentées

V. Réalisation des activités opérationnelles

- Planification et maîtrise opérationnelles
- Programmes prérequis (PRP)
- Système de traçabilité
- Préparation et réponse aux situations d'urgence
- Maîtrise des dangers
- Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers
- Maîtrise des activités de surveillance et de mesure
- Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers
- Maîtrise des non-conformités des produits et des processus

VI. Évaluation des performances

- Surveillance, mesure, analyse et évaluation
- Audit interne
- Revue de direction

VII. Amélioration

- Non-conformité et actions correctives
- Amélioration continue
- Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

❖ **Nos thèmes de formations :**

Réf	Thème de la formation	Durée (jours)
N22000-01	CONSTRUIRE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ	5
N22000-02	COMPRENDRE LA NORME ISO 2200 V.2018	3
N22000-03	MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ	1
N22000-04	SENSIBILISATION À LA QUALITÉ	1
N22000-05	DÉCOUVRIR LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS 2018	1
N22000-06	ETABLIR ET COMPRENDRE LES INFORMATIONS DOCUMENTÉES	3
N22000-07	MIGRER VOTRE SYSTÈME QUALITE VERS LA VERSION 2018	2
N22000-08	INVESTIGATION INCIDENTS/ ACCIDENTS PAR LA METHODE DE DOMINO	1
N22000-09	INDICATEURS DE PERFORMANCE SMSA	1
N22000-10	RESPONSABLE MANAGEMENT DE LA QUALITE ISO 22000 : 2018	8
N22000-11	HACCP SELON LA NORME ISO 22000 V 2018	2
N22000-12	IDENTIFICATION DES DANGERS DANS L'HACCP	2
N22000-13	FOOD DEFENCE	2