

● **Personnel concerné**

Responsables ou techniciens Qualité dans les produits alimentaires, chefs de projets Certification ISO 22000

● **Pré requis**

Connaître la méthode HACCP (principes et étapes)

● **But professionnel**

Être capable de comprendre, utiliser et mettre en œuvre le Système de Management de la Sécurité des Aliments (SMSA)

● **Objectifs pédagogiques**

Être capable de :

1. Acquérir une méthodologie et les moyens pour développer une démarche sécurité des aliments selon une approche système de management.
2. Connaître la logique et la structure de la norme ISO 22000 : 2018.
3. Identifier et savoir répondre aux exigences de la norme ISO 22000.

● **Mode d'évaluation**

Une évaluation qualitative de la formation est demandée aux stagiaires en fin de stage.

● **Méthodes pédagogiques**

- Lecture explicative du référentiel ISO 22000
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Documentation : un support de cours est remis aux stagiaires.

● **Sanction de la formation**

- Remise d'une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action.
- Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis.

● **Durée**

2 jours, soit 14 heures.

● **Accessibilité aux personnes handicapées**

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

● **Contact**

Cynthia PEBOSCQ 05 59 90 01 24
cynthia.peboscq@asfo.fr

PROGRAMME

APPREHENDER LE PAQUET HYGIENE

- Le règlement 178/2002
- Le retrait / rappel
- Le règlement 852/2004
- Le règlement 853/2004
- Les guides de bonnes pratiques

IDENTIFIER LES FONDAMENTAUX D'UN SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES ALIMENTS (SMSA)

- Principales définitions
- Présentation des 4 principes ISO 22000.
 - Communication interactive.
 - Management du système.
 - Programmes pré requis.
 - Principes HACCP.
- Enjeux et bénéfices
- Freins et obstacles

REPENDRE AUX EXIGENCES DE LA NORME ISO 22000 : 2017 RELATIVE AU MANAGEMENT DE LA SECURITE DES ALIMENTS

- Objectifs
- Structure de la norme :
 - Système de management (HLS)
 - Approche fondée sur le risque
 - Responsabilités de la direction
 - Le management des ressources
 - Le cycle PDCA :
 - La planification et la réalisation de produits sûrs (pré requis, pré requis opérationnels, HACCP, traçabilité...)
 - Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (combinaisons de mesures de maîtrise, surveillance, audit interne, amélioration continue...)
- L'intégration de l'HACCP
- Le processus opérationnel : distinction points critiques pour la maîtrise (CCP), programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) et les programmes prérequis (PRP).
- Les documents de référence : Codex Alimentarius, Pack Hygiène