

## *Comprendre la nouvelle norme ISO 22000*

### **Prérequis**

- Aucun

### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître les exigences de la nouvelle version de l'ISO 22000
- Appréhender la norme pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

### **Public visé**

Service qualité, personnel d'encadrement et direction

### **Programme**

#### **Rappel sur l'HACCP et l'ISO 22000**

- Rappels sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Rappels sur la norme ISO 22000

#### **La nouvelle version de l'ISO 22000**

- L'approche processus et les risques
- Vocabulaire spécifique
- Contexte de l'organisme : les « parties intéressées »
- Leadership
- Planification
- Support
- Réalisation des activités opérationnelles
- Evaluation des performances du SMSDA
- Amélioration
- Relations avec l'ISO 9001 : 2015

#### **Comment se mettre en conformité, cas pratiques**

- Le diagnostic selon la nouvelle norme ISO 22000
- Cas pratiques et plan d'actions

## Comprendre la nouvelle norme ISO 22000

### Méthodes et supports pédagogiques

La formation de type ludique, est participative. Elle alterne :

- Des apports d'information
- Des exercices et des études de cas
- Des échanges entre le formateur et les stagiaires

Elle utilise des supports audiovisuels adaptés ou des documents d'application internes

- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

### L'intervenant

Consultant Mérieux NutriSciences

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	4 novembre 2021 5 novembre 2021	En distanciel 

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### Le +

- Un groupe de 8 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

**Qualiopi**  
processus certifié 

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

