

---

## *ISO 22000 : 2018*

### *Comprendre les exigences de la norme*

---

#### **Prérequis**

---

Il est conseillé de connaître la version 2005 de la norme ISO 22000

#### **Objectifs pédagogiques et opérationnels**

---

- Identifier les principes, concepts et définitions utilisés dans la nouvelle version de la norme ISO 22000 v 2018
- Maîtriser les points clés et les nouveautés de la norme ISO 22000
- Comprendre la systématique de l'analyse des dangers
- Comprendre les différences entre PRP / PRPO et CCP
- Partager le même cadre de référence que l'ISO 22000 v2018
- Comprendre les principales exigences du référentiel ISO 22000 v2018
- Comprendre les évolutions de l'HACCP

#### **Public visé**

---

Responsables qualité et sécurité des aliments, responsables de production, pilotes de processus ayant un rôle dans le SMSDA

#### **Programme**

---

##### **Comprendre un système HACCP (approche méthodologique)**

- Les ISO/TS 220002-series pour le secteur agroalimentaire
- Mise en activité

##### **Comprendre les nouveautés de la norme ISO 22000 v 2018**

- Les principes d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- L'approche processus
- Les cycles PDCA dans la norme
- Réflexion fondée sur les risques et les opportunités
- La terminologie (nouveautés et modifications)

##### **Contexte de l'organisme**

- Compréhension de l'organisme et de son contexte
- Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées
- Périmètres d'application du système de management
- Système de management (processus)

---

## *ISO 22000 : 2018*

### *Comprendre les exigences de la norme*

---

#### **Leadership**

- Leadership et engagement
- Politique de sécurité des denrées alimentaires
- Rôles, responsabilités et autorités

#### **Planification**

- Actions faces aux risques et opportunités
- Objectifs du SMSDA et planification pour les atteindre
- Planification des modifications

#### **Ressources**

- Ressources humaines
- Eléments du système de management élaborés en externe
- Maitrise des processus, produits fournis par des prestataires extérieurs
- Compétences et sensibilisation
- Communication (interne et externe) ; informations documentées

#### **Réalisation des activités opérationnelles (théorie et exemples pratiques)**

- Définition et pilotage des PRP ; Traçabilité
- Préparation et réponse aux situations d'urgence
- Maitrise des dangers (étapes initiales)
- Maitrise des dangers (analyse des dangers)
- Plans de maitrise des dangers (plan HACCP et plan PRPO)
- Maitrise de la surveillance et de la mesure
- Vérification des PRP et du plan de maitrise des dangers
- Maitrise des non-conformités (produit / processus)

#### **Evaluation des performances du SMSDA**

- Analyse et évaluation
- Audit interne : Revue de direction

#### **Amélioration du SMSDA**

- Non conformités et actions correctives
- Amélioration continue
- Mise à jour du système de management

#### **Synthèse et conclusion**

## ISO 22000 : 2018

### Comprendre les exigences de la norme

#### Méthodes et supports pédagogiques


- Présentation théorique des principales exigences de l'ISO 22000 version 2018
- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques documentaires
- Mise en activité pour comprendre et répondre aux exigences de cette nouvelle version
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

#### L'intervenant

**Olivier BOUTOU, expert AFNOR en qualité et sécurité des aliments.**

Formateur IRCA FSSC 22000, responsable d'évaluation, responsabilité sociétale ISO 26000 et expert 3D.

#### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	7 avril 2022	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

#### 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 10 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

