

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.

