

---

## *La norme FSSC 22000 v6 : exigences et applications*

---

### Prérequis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux et exigences de la norme FSSC 22000 version 6
- Comparer les attentes de la FSSC 22000 à ce qui est mis en place dans l'entreprise

### Public visé

Responsable qualité, collaborateurs de services qualité et des autres services

### Programme

#### **1. La structure et les enjeux de la norme FSSC 22000**

#### **2. Les exigences de la norme FSSC 22000**

2.1 Exigences du système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 : 2018

- Le vocabulaire
- La structure de la norme
- Orientation client
- Leadership
- Engagement du personnel
- Approche processus
- Amélioration
- Approche fondée sur la preuve
- Management des relations avec les parties intéressées

2.2 Exigences des programmes pré-requis (PrP)

#### **ISO TS 22002-X**

2.3 Exigences supplémentaires du FSSC 22000

- Gestion des services et matériaux achetés
- Etiquetage des produits
- Food Defense
- Food Fraud
- Gestion des allergènes
- Surveillance de l'environnement
- Culture de la sécurité sanitaire et de la qualité
- Contrôle Qualité
- Transport, stockage et livraison
- Maîtrise des contaminations croisées
- Vérification des PrP

## La norme FSSC 22000 v6 : exigences et applications

- Développement produit
- Gestion des équipements
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Communication à l'OC


### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

### L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	5 et 6 mars 2026	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée 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 600,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

## *La norme FSSC 22000 v6 : exigences et applications*

### Le +



- Un groupe de 12 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.