
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	28 et 29 septembre 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.