

La norme FSSC 22000 v7 : exigences et applications

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux et exigences de la norme FSSC 22000 version 7
- Comparer les attentes de la FSSC 22000 à ce qui est mis en place dans l'entreprise
- Situer les évolutions de la version 6 à la version 7

Public visé

Responsables et collaborateurs des services Qualité, Production, R&D ; Direction

Programme

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

- Le schéma, la gouvernance (GFSI) et le socle normatif V7 (ISO 22000 + ISO 22002-x:2025)
- Les évolutions de la version 6 à la version 7 (présentation des principaux changements)

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 prérequis (PRP) : la série ISO 22002-x:2025

- Norme chapeau ISO 22002-100:2025 et parties sectorielles (22002-1, -2, -4, -5, -6, -7)

2.3 Exigences supplémentaires du FSSC 22000

- Gestion des services et matériaux achetés
- Étiquetage des produits et documents imprimés
- 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 entreposage
- Maîtrise des dangers et contamination croisée
- Vérification des PRP

La norme FSSC 22000 v7 : exigences et applications

- Conception et développement produit
- Gestion des équipements
- Pertes et gaspillage alimentaires
- Traçabilité
- 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 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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.