



2
Jours

La norme ISO 22000

dans HYGIENE - NORMALISATION / Réf : HYG-NORM-04

Objectifs de la formation

- Définir la norme ISO 22 000 v2018
- Mettre en oeuvre la norme ISO 22 000 v2018
- Mettre en place une certification

Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

Jour 1 - Matin

1. Définir la norme ISO 22 000

- Structure et contenu de la norme ISO 22 000
- Comprendre l'annexe SL en tant que cadre pour les systèmes de management ISO
- Les principes et les exigences de la norme ISO 22 000 version 2018
- Les différences entre l'ISO 22 000 v2005 et v2018

2. Rappeler les principes HACCP

- La méthode
- Les principes

Jour 1 - Après-midi

3. Examiner la structure de la norme

- Chapitre 4 : Contexte de l'organisme
- Chapitre 5 : Leadership



- Chapitre 6 : Planification
- Chapitre 7 : Support
- Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles
- Chapitre 9 : Évaluation des performances
- Chapitre 10 : Amélioration

Jour 2 - Matin

4. Mettre en oeuvre l'ISO22000v2018

- Les exigences de base en matière de sécurité alimentaire
- Mise en place d'un système de management de la sécurité des aliments
- Définir les moyens et les méthodes à utiliser
- Prévenir les accidents et mener des actions correctives

Jour 2 - Après-midi

5. Décrire la certification ISO 22000

- La certification ISO 22000
- Présentation de la certification
- Enjeux et bénéfices de la certification
- Champs d'application et mise en oeuvre de la certification ISO 22000

Pré-requis

Connaissances de base en sécurité alimentaire, démarche HACCP, bonnes pratiques d'hygiène.

Public cible

Tout public ayant une activité dans l'agroalimentaire ou en lien avec le secteur



Pédagogie

Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

