

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation initiale au référentiel FSSC 22000 version 5.1

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Comprendre les exigences des normes ISO 22000, FSSC 22000 et ISO/TS 22002-1
- Développer et mettre en œuvre le système de conformité

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

#### PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

#### DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

#### DATE :

- ▶ A définir

#### LIEU :

- ▶ Site client

#### FORMAT

- ▶ Uniquement en intra – nous consulter pour plus d'infos

#### MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**  
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**  
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

#### INTERVENANT :

- ▶ Ingénieur Formateur Consultant en Management de la sécurité des denrées alimentaires – Auditeur IRCA FSSC 22000

#### DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM – Analyse des informations obtenues - Remise d'une attestation de fin de formation

## CONTENU

---

- **Tour de table - Rappel des objectifs de la formation – Présentation du déroulé de la formation**
- **QCM d'entrée**

### PARTIE 1 : INTRODUCTION

- **Présentation de la FSSC22000 :**
  - Historique et contexte normatif
  - Lien entre l'ISO 22000 – les ISO/TS
- **Se familiariser avec le processus de certification**
  - Calendrier d'application,

### PARTIE 2 : LA NORME ISO 22000 VERSION 2018

- **Les principes fondateurs**
  - Les éléments essentiels d'un SMSDA
  - Les 7 principes de management
  - La Food Safety Culture
- **Comprendre la structure de l'ISO 22000 et la terminologie**
  - La structure HLS
  - La terminologie : notion de pré requis
- **La planification et la gestion des risques et opportunités :**
  - Prise en compte des enjeux internes, externes, des attentes des parties intéressées
  - Les risques et opportunités : définitions, modalités d'identification, planification des actions
  - La planification pour fixer et atteindre les objectifs
- **Les autres exigences de la norme : pas à pas**
  - Le leadership
  - Contrôle des processus, produits ou services externes
  - Les informations documentées
  - La gestion des situations d'urgences
  - La gestion des non-conformités
  - La revue de direction

### **PARTIE 3 : LA NORME ISO/TS 22002-1**

- **Les programmes préalables – la norme ISO TS 22002-1**
  - Construction et agencement des bâtiments
  - Agencement des locaux et espace de travail
  - Services généraux : air, eau, énergie
  - Elimination de déchets
  - Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements
  - Gestion des produits achetés
  - Mesures de prévention des contaminations croisées
  - Nettoyage et désinfection
  - Lutte contre les rongeurs, insectes rampants et volants
  - Hygiène du personnel et installations des employés
  - Produits retraités/ recyclés
  - Procédures de rappel de produit
  - Entreposage
  - Information sur les produits et sensibilisation du consommateur
  - Food defense, biovigilance et bioterrorisme.

### **PARTIE 4 : LES EXIGENCES SPECIFIQUES FSSC 22000**

- **Les exigences spécifiques FSSC 22000 :**
  - L'étiquetage des produits
  - La gestion des allergènes
  - La surveillance de l'environnement
  - La formulation des produits
  - Le transport et la livraison
- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis**
- **Evaluation de la formation**