

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation initiale au référentiel FSSC 22000 version 6

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Comprendre les exigences des normes ISO 22000, FSSC 22000 et ISO/TS 22002 applicable(s) au secteur d'activité
- Développer et mettre en œuvre le système de conformité

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

**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.

#### 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)

#### FORMAT

- ▶ Interentreprises - Inter – 360 HT/participant – Lieu : Locaux GALATA  
*Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprises*  
*Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées*
- ▶ Intra – Lieu : site client ou distanciel - **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'accueil nécessaires (en intra) :** 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 TECHNIQUE APPLICABLE AU SECTEUR D'ACTIVITE (ISO TS 22002-..., PAS,...)**

- **Présentation des programmes préalables en fonction de la norme technique applicable**
  - Infrastructure
  - Gestion des contaminations croisées
  - Achat
  - ...

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

### ■ **Présentation pas à pas des exigences spécifiques FSSC 22000 :**

- 1) Spécifications pour les services et les matériaux achetés,
- 2) Etiquetage des produits,
- 3) Food defense,
- 4) Food fraud prevention,
- 5) Règles d'utilisation du logo FSSC 22000,
- 6) Management des Allergènes,
- 7) Surveillance de l'environnement,
- 8) Culture de la qualité et de la sécurité des aliments,
- 9) Contrôle qualité,
- 10) Transport, Stockage et entreposage,
- 11) Maîtrise du danger et mesures pour la prévention des contaminations croisées,
- 12) Vérification des PRP,
- 13) Design et Développement de produits,
- 14) Statut sanitaire,
- 15) Management des équipements,
- 16) Gestion des pertes et déchets,
- 17) Exigences de communication,
- 18) Exigences pour les certifications multi-sites,

### ■ **Questions / Réponses - Echanges –débat**

### ■ **Evaluation des acquis par QCM**

### ■ **Evaluation de la formation**