

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation initiale au référentiel FSSC 22000 version 7

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les exigences des normes qui composent le référentiel FSSC 22000
- Comprendre les évolutions du référentiel apportées par la version 7 et comprendre comment se mettre en conformité par rapport à ces évolutions
- Adapter et intégrer les exigences de la norme dans ses pratiques et son contexte opérationnel.

#### PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Toute personne impliquée dans la mise en œuvre du référentiel IFS Food au sein de leur organisation.

**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

#### DELAÏ, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)
- ▶ Date : inter (selon calendrier) – intra (à définir selon disponibilités)

#### 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.
- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance :** Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

#### 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 - Remise d'une attestation de fin de formation

#### PREPARATION :

Adaptation des supports au contexte de **l'entreprise** et adaptation du langage aux besoins du public ciblé :

- Les supports de formation remis aux stagiaires,

- Les cas pratiques et exercices prévus pendant la formation,
- Les supports d'évaluation de l'atteinte des objectifs de la formation (support de validation de la formation).

## **DEROULE DE LA FORMATION**

### **INTRODUCTION DE LA FORMATION :**

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation, présentation du déroulé de la formation
- QCM de positionnement des acquis à l'entrée

### **PARTIE 1 : INTRODUCTION**

- Présentation de la FSSC22000 :
  - Historique et contexte normatif
  - Lien entre l'ISO 22000 – les normes techniques
- 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 (ISO22002-..., PAS,...)**

- Structure des normes de la série ISO22002
- Présentation des programmes préalables en fonction des normes techniques applicable
  - Infrastructure
  - Gestion des contaminations croisées
  - Achat
  - ...

### **PARTIE 4 : LES EXIGENCES ADDITIONNELLES DU SCHEMA DE CERTIFICATION FSSC 22000**

- Présentation pas à pas des exigences additionnelles FSSC 22000 v7
- Présentation du protocole de certification et du système de notation

- Présentation des outils et guides d'interprétation

#### **PARTIE 5 : BILAN DE LA FORMATION**

- Questions / Réponses - Echanges –débat
- Evaluation des acquis à la sortie de la formation par QCM
- Evaluation de la formation