

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

DELAI, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour (soit 7 heures) – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménageable si besoin)
- ▶ Date : inter (selon calendrier) – intra (à définir selon disponibilités)

FORMAT, TARIF ET MODALITE D'ACCES

- ▶ Interentreprises : 360 HT/participant – Lieux : locaux GALATA
Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprise
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées
Nous contacter par téléphone ou par le [formulaire contact](#) pour toute question et pour vous inscrire. Inscription possible 24 heures avant le début de la formation, sous réserve de places restant disponibles. Nous vous recontactons sous 48 heures.
- ▶ Intraentreprise : tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs. [Contactez nous](#) pour demander un devis personnalisé. Nous vous recontactons sous 48 heures.

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