



# ISO 22000 VERSION 2018

- ISO 22000 est une norme clé pour les industries agro-alimentaires. La formation permet aux entreprises certifiées de comprendre les enjeux de la nouvelle version de la norme et aux entreprises qui ne connaissent pas le référentiel d'appuyer une mise à niveau opérationnelle de leur système avant un audit de certification.
- Des ajustements du programme sont à prévoir selon les secteurs d'activité des entreprises
- Un état des lieux du niveau de conformité à l'ISO 22000 et servant de référence à l'adaptation de la formation peut être réalisé en amont de la formation. Consultation au préalable pour la réalisation de ce diagnostic

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :

- Comprendre les enjeux et les bénéfices de la norme ISO 22000 appliquée à son secteur d'activité
- Maîtriser les points clés de nouvelle version de la norme ISO 22000
- Acquérir la méthodologie de mise en place d'un système de management de la qualité selon le référentiel sécurité des denrées alimentaires
- Identifier les contenus du référentiel en vue d'une mise à jour d'un système existant, d'une éventuelle certification ou d'audits internes.
- Élaborer un plan d'action en vue de l'intégration du référentiel dans un système de management intégré

## CONTENU DE LA FORMATION

- Les normes de systèmes de management (2 heures)
  - Les principes du management
  - Normes et certification
  - Cohérences entre les normes et intégrations
  - Architecture : planification, réalisation des activités, évaluation des performances, amélioration
  - Cycle PDCA
- Les principes de la norme ISO 22000 version 2018 (2 heures)
  - Références croisées entre l'ISO 22000, le codex alimentarius, la réglementation et le PMS
  - Les nouvelles exigences et exigences reformulées. Définitions.
  - Analyse du contexte, leadership, risques et opportunités
- Exigences organisationnelles
- Exigences opérationnelles
- Le plan HACCP (3 heures)
  - Equipe HACCP
  - Recueil des données utiles à l'analyse des dangers
  - Analyse des dangers
  - Le plan HACCP / PRPO
  - Validation des mesures de maîtrise
  - Limites critiques et mise en œuvre du plan HACCP
  - Surveillance
  - Actions Correctives
  - Devenir des produits
  - Retraits Rappels
  - Vérification du plan HACCP
  - Evaluation des résultats

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Livret stagiaire, exposés interactifs.
- Exercices groupe sous format TD ou Travaux Dirigés pour appréhender la notion de « contexte et enjeux », « parties intéressées », « risques et opportunités », « analyse des dangers et arbre de décision »

## PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

## MODALITES D'ÉVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en début et fin de formation
- Séances de TD restitution en groupe
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

## MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)

Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.

Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

## NIVEAU / PREREQUIS :

Une bonne maîtrise des principes HACCP est fortement recommandée

## PUBLIC VISE :

Personnes directement impliquées dans le fonctionnement du plan HACCP ou la mise en place de la version 2018 de la norme ISO 22000

## DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

## MODALITES D'ORGANISATION :

Groupe de 10 à 12 personnes (accord préalable si plus)

## LIEU DE LA FORMATION :

En salle (accord préalable si à distance)

## TARIFS

1100 € HT par journée  
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques estimé à 1/2 journée

## CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière  
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir

CX.01.02 Edo2 ISO  
22000 version 2018  
Version 06/03/2021

Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z  
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509  
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)  
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201