

# La démarche de la norme ISO 22000

2j

*Nous vous proposons par la démarche ISO 22000 de mettre en place un système de sécurité des denrées alimentaires*

## Objectifs :

**A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :**

- identifier les atouts et enjeux de l'ISO 22000 dans son contexte professionnel
- identifier les causes des dysfonctionnements de sécurité alimentaire,
- élaborer une politique de sécurité des aliments au sein de l'entreprise,
- appliquer méthodologiquement la démarche de certification ISO 22000.

## Public concerné :

Dirigeants de P.M.E., Responsables et Techniciens de Qualité de la chaîne alimentaire, Chef de projets. Toute personne amenée à gérer une démarche de sécurité des aliments.

## Programme :

### Les enjeux et les bénéfices d'un système de management de la sécurité alimentaire

Des enjeux aux obstacles

### La norme ISO 22000

La structure et la spécificité par rapport à ISO 9001

Les objectifs et les documents de référence

Les 12 étapes de l'H.A.C.C.P. et leur positionnement

### L'élaboration d'une politique de sécurité des aliments

Les documents à créer ou à adapter

Le mode de communication

### La certification ISO 22000

Le déroulement des audits

Les organismes certificateurs

## Méthode et organisation pédagogiques :

Cette formation peut s'organiser et s'appliquer en "intra" après une visite de l'entreprise ou après la réalisation d'un diagnostic qualité.

Dans un premier temps, le groupe d'apprenants construit, avec l'appui technique du formateur, la démarche processus et rédige quelques procédures obligatoires à partir de votre situation d'entreprise. Dans un second temps, le groupe d'apprenants est mis en situation d'audit sur la base des documents rédigés.

A la fin de la formation, vous disposez d'un dossier regroupant les différents points abordés favorisant l'appropriation de la démarche de certification ISO 22000.