

# La norme ISO 22000

**PUBLIC** ► Responsables Qualité, pilotes de processus, techniciens qualité et auditeurs internes dans le secteur agro-alimentaire

**OBJECTIFS** ► Etre capable de comprendre et exercer la méthode HACCP intégrée à la norme. Découvrir et comprendre l'application sur site de la norme. Intégrer le vocabulaire de la norme ISO 22000

**DURÉE**  
2 jours



## CONTENU

### Présentation de la norme ISO 22000

- Objectifs
- Domaines d'application
- Structure de la norme : les différents chapitres
- Les documents de référence et les documents complémentaires
- Les définitions utilisées dans l'ISO 22000

- Les documents à créer ou à adapter
- Les erreurs à éviter : les systèmes en parallèle...
- La certification ISO 22000
- Déroulement des audits
- Organismes certificateurs

### Étude détaillée des exigences de l'ISO 22000

- Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) : exigences générales et documentaires
- Responsabilité de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits sûrs, déroulement de la méthode HACCP : les programmes pré-requis (PRP), l'analyse des dangers, le plan HACCP, le système de traçabilité
- Validation, vérification et amélioration du SMSDA : validation des combinaisons de mesures de maîtrise, vérification du SMSDA, amélioration

### Intégration d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans un système de management de la qualité

- Les exigences communes et particulières de l'ISO 22000 et de l'ISO 9001 version 2000



#### SERVICE PLUS

Chaque participant bénéficie d'un forfait de 2 heures d'assistance téléphonique pour l'accompagner dans la mise en application de la formation



#### OPTION

Pour adapter cette formation à votre démarche professionnelle, nous vous proposons de bénéficier d'une journée de coaching dans votre entreprise au tarif de 810 €/jour (forfait 200 km A.R.)



#### DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Apports méthodologiques sur la construction du Système de Management de la Qualité  
Des exemples de référence pour faciliter l'application des conseils pratiques  
Une animation participative pour favoriser les échanges



#### SERVICE INFOS

02 99 52 54 52 ou 02 96 58 69 86  
[www.afpi-bretagne.com](http://www.afpi-bretagne.com)