

Fiche Programme de Formation

HA01 - Comprendre et mettre en œuvre la norme ISO 22000



Public & Prérequis

Public : Professionnels QHSE, personnel de production agroalimentaire, responsables hygiène.

Prérequis : Une sensibilisation à l'hygiène est souhaitable.



Compétences

Visées

- ✓ Connaître le cadre réglementaire (Paquet Hygiène).
- ✓ Appliquer la méthode HACCP (7 principes, 12 étapes).
- ✓ Distinguer et gérer les PRP, PRPo et CCP.
- ✓ Interpréter les exigences de l'ISO 22000.
- ✓ Construire un SMSDA efficace.



Tarifs

Présentiel : 900€ HT / jour
(Total : 2700€ HT)

Distanciel : 750€ HT / jour
(Total : 2250€ HT)

Objectifs de la formation

Comprendre les exigences de l'ISO 22000 pour mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) adapté et garantir la conformité.

Programme Détaillé

Jour 1 : Cadre Réglementaire & HACCP

Enjeux, dangers, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), méthode HACCP et distinction PRP/PRPo/CCP.

Jour 2 : Structuration du SMSDA

Application à un PMS, exigences de la norme (contexte, leadership, planification), rôles et responsabilités.

Jour 3 : Déploiement & Audit

Obligations documentaires, introduction à l'audit interne (ISO 19011) et synergies avec l'ISO 9001.

Pédagogie & Évaluation

Moyens : Études de cas, échanges interactifs, support numérique.

Évaluation : Test de positionnement, évaluation finale, attestation.