



## SMS-CONSULTING

### ***Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires selon la nouvelle version 2018 de la norme ISO 22000***

Aucune description

*Niveau* : Fondamentaux

*Prix* : à partir de 0,00 Ar HT

*Durée* : jours | heures

*Place* : personnes

### **Sessions**

### **Objectifs de cette formation**

- Comprendre l'histoire et le paysage normatif en agroalimentaire Connaître la logique et la structure de la norme ISO 22000:2018
- Identifier les nouvelles exigences de l'ISO 22000:2018 Interpréter les exigences de la norme ISO 22000 dans un contexte spécifique de l'organisme
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires Appliquer les outils de management pour assurer la production de produits sûrs

## Programmes de cette formation

- - Introduction

1. Historique, ISO 22000 et sa famille
2. Les évolutions apportées sur ISO 22000:2018
3. Termes et définitions

- - Contexte de l'organisme (Chapitre 4)

1. Compréhension de l'organisme et de son contexte
2. Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées
3. Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
4. Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

- - Leadership (Chapitre 5)

1. Leadership et engagement
2. Politique
3. Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme

- - Planification (Chapitre 6)

1. Actions à mettre en œuvre face aux **risques et opportunités**
2. Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre
3. Planification des modifications

- - Support (Chapitre 7)

1. Ressources
  2. Compétences
  3. Sensibilisation
  4. Communication
  5. Informations documentées
- 
- - Réalisation des activités opérationnelles (Chapitre 8)
    1. Planification et maîtrise opérationnelles
    2. *Programmes prérequis (PRP)*
    3. Système de traçabilité
    4. Préparation et réponse aux situations d'urgence
    5. *Maîtrise des dangers (Plan HACCP/PRPo)*
    6. Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers
    7. Maîtrise des activités de surveillance et de mesure
    8. Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers
    9. Maîtrise des non-conformités des produits et des processus
  
  - - Évaluation des performances (Chapitre 9)
    1. Surveillance, mesure, analyse et évaluation
    2. Audit interne
    3. Revue de direction
  
  - - Amélioration (Chapitre 10)
    1. Non-conformité et Actions correctives
    2. Amélioration continue
    3. Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires