



# PROGRAMME DE FORMATION

## NORME ISO 22000



### OBJECTIF

L'objectif de la formation est de permettre aux participants de connaître les exigences de la norme ISO 22000, de mettre en place une démarche qualité basée sur cette norme au sein d'une structure en utilisant les outils présentés et de piloter le système de management de la qualité.

### PREREQUIS

Avoir suivi une formation à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et à l'HACCP.

### CONTENU

#### INTRODUCTION

#### MODULE 1 Système de management de la qualité (chapitre 4)

Exigences générales (§4.1)

Exigences relatives à la documentation (§4.2)

#### MODULE 2 Responsabilité de la direction (Chapitre 5)

Engagement qualité (§ 5.1)

Politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires (§5.2)

Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§5.3)

Responsabilité et autorité (§ 5.4)

Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (§5.6)

Communication (§5.6)

Préparation et réponse aux urgences (§5.7)

Revue de direction (§5.8)

#### MODULE 3 Management des ressources (Chapitre 6)

Mise à disposition des ressources (§6.1)

Ressources humaines (§6.2)

Infrastructure (§6.3)

Environnement de travail (§6.4)





# PROGRAMME DE FORMATION

## NORME ISO 9001



### CONTENU (SUITE)

#### **MODULE 4 Planification et réalisation de produits sûrs (chapitre 7)**

Généralités (§7.1)

Programmes prérequis (PRP) (§7.2)

Étapes initiales permettant l'analyse des dangers (§7.3)

Analyse des dangers (§ 7.4)

Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) (§7.5)

Établissement du plan HACCP (§7.6)

Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP (§7.7)

Planification de la vérification (§7.8)

Système de traçabilité (§7.9)

Maîtrise des non-conformités (§7.10)

#### **MODULE 5 Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (chapitre 8)**

Généralités (§8.1)

Validation des combinaisons de mesures de maîtrise (§8.2)

Maîtrise de la surveillance et du mesurage (§8.3)

Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (§8.4)

Amélioration (§ 8.5)

**Activités pratiques :** rédiger une politique de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, Proposer un plan d'unité de production en respectant la marche en avant, établir une cartographie des processus, rédiger une fiche processus, déterminer des indicateurs de suivi, Proposer un plan d'unité de production en respectant la marche en avant, proposer un système de traçabilité, rédiger ne procédure de retrait et de rappel rédiger une procédure de transport, rédiger une fiche de non-conformité, analyse de causes (méthode des 5M) suivre un plan d'action d'amélioration, construire un système documentaire, effectuer la veille technique, réglementaire et normative , proposer un programme d'audit interne, préparer et animer une revue de direction, organiser ses tâches en tant que responsable qualité.

**Ces activités pratiques ont lieu tout au long de la formation**



### DUREE DE LA FORMATION

La formation dure 21 heures. En distanciel, elle s'étale sur 5 jours à raison de 4h par jour



# PROGRAMME DE FORMATION

## NORME ISO 9001



Je m'inscris

### MODALITES DE LA FORMATION ET DELAIS D'ACCES

La formation est assurée par un ingénieur agro-alimentaire, ayant plus de 15 ans d'expérience à des postes de responsable qualité, formatrice, consultante et auditrice en France et à l'étranger. La formation est très interactive, ponctuée d'activités individuelles et en groupe. Des supports sont remis à chaque participant. Une évaluation finale permet de s'assurer que les objectifs de la formation ont bien été atteints. La note de 12/20 minimum est requise. Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Pour s'inscrire, envoyer un mail à [contact@objectifqualitegpe.com](mailto:contact@objectifqualitegpe.com) au maximum 10 jours avant le début de la session. Les dates de formation sont disponibles sur le site internet de l'organisme.



### TARIFS

Le tarif de la formation est de 899 euros.

Cas particuliers :

- Les demandeurs d'emploi bénéficient d'un tarif de 450 euros
- Les entreprises ont accès à des tarifs de groupe. Contacter le centre.

### ACCESSIBILITE

La formation se déroule dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap lorsqu'elle a lieu en présentiel. Un Référent Handicap a été désigné afin d'informer, d'étudier les possibilités d'aménagement de la formation en présentiel ou à distance et d'orienter les participants intéressés si besoin.



### CONTACT

OBJECTIF QUALITE GUADELOUPE ZA Lotissement Débarcadère , rue des artisans 97131 PETIT-CANAL Email : [contact@objectifqualitegpe.com](mailto:contact@objectifqualitegpe.com)  
Tél : 06.24.10.69.57



