

# ISO 220002018 certifiant : Maîtrisez la sécurité alimentaire et sécurisez vos systèmes de management

*Lien : https://afrique-formation.com/formation/iso-220002018-certifiant-maitrisez-la-securite-alimentaire-et-securisez-vos-systemes-de-management*

DURÉE
**5 jours (35h)**

RÉFÉRENCE
**AGR48**

CATÉGORIE
**Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments**

Afrique Formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000:2018
- Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire
- Maîtriser l’approche HACCP intégrée à la norme
- Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- Structurer les programmes prérequis (PRP)
- Améliorer la traçabilité et la sécurité des produits alimentaires
- Préparer les audits de certification ISO 22000
- Développer une culture de sécurité alimentaire
- Assurer la conformité réglementaire internationale

## POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Responsables production agroalimentaire
- Responsables HSE
- Managers et dirigeants d’entreprises agroalimentaires
- Toute personne impliquée dans la sécurité des aliments

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



## Programme détaillé

### 1 / Introduction à la norme ISO 22000:2018

- Présentation du référentiel
- Objectifs de la norme
- Importance dans la sécurité des denrées alimentaires

### 2 / Structure de l’ISO 22000:2018

- Architecture de la norme (HLS - High Level Structure)
- Logique PDCA (Plan-Do-Check-Act)
- Approche processus

### 3 / Contexte de l’organisme

- Analyse du contexte interne et externe
- Parties intéressées
- Enjeux de sécurité alimentaire

### 4 / Leadership et engagement

- Rôle de la direction
- Politique de sécurité des aliments
- Responsabilités et autorités

Afrique Formation

### 5 / Planification du système de management

- Analyse des risques et opportunités
- Objectifs qualité et sécurité alimentaire
- Planification des actions

### 6 / Support du système

- Ressources humaines et compétences
- Communication interne et externe
- Maîtrise des documents et informations

### 7 / Réalisation des activités opérationnelles

- PRP (Programmes prérequis)
- HACCP et maîtrise des dangers
- Gestion des étapes de production

### 8 / Validation et contrôle des dangers alimentaires

- Analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques
- Points critiques de contrôle (CCP)
- Mesures de maîtrise

### 9 / Évaluation des performances

- Audits internes
- Surveillance et mesures
- Analyse des résultats

### 10 / Amélioration continue du système

- Non-conformités et actions correctives
- Amélioration du système de management

Afrique Formation

- Revue de direction

## Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

## Prochaines dates programmées

| | |
|---|---|
| 18 au 22 Jan. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 15 au 19 Mars 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 10 au 14 Mai 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 05 au 09 Juil. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 30 Août au 03 Sep. 2027 | Présentiel - Casablanca |

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@afrique-formation.com
**Web :** https//www.afrique-formation.com


Afrique Formation — Tous droits réservés