AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



ISO 22000/2018 : maîtrisez la norme de sécurité alimentaire et le système HACCP

Lien : https://afrique-formation.com/formation/iso-220002018-maitrisez-la-norme-de-securite-alimentaire-et-le-systeme-haccp

DURÉE
4 jours (28h)

RÉFÉRENCE
AA31

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
- Appliquer les principes HACCP dans les processus alimentaires
- Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- Assurer la conformité réglementaire et normative
- Développer une culture de sécurité des aliments
- Mettre en œuvre les programmes prérequis (PRP)
- Garantir la traçabilité des produits alimentaires
- Améliorer en continu la performance du système FSMS

POUR QUI ?

- Responsables qualité agroalimentaire
- Responsables production alimentaire
- Ingénieurs qualité et sécurité des aliments
- Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Techniciens de production agroalimentaire
- Responsables de laboratoires agroalimentaires
- Managers industriels du secteur agroalimentaire
- Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire et la norme ISO 22000

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la norme ISO 22000:2018

- Objectifs de la norme
- Champ d’application
- Enjeux de la sécurité alimentaire

2 / Principes du système de management de la sécurité des aliments

- Approche processus
- PDCA (Plan-Do-Check-Act)
- Intégration dans le système qualité

3 / Contexte de l’organisation et parties prenantes

- Analyse du contexte interne et externe
- Attentes des parties intéressées
- Définition du périmètre FSMS

4 / Leadership et engagement de la direction

- Responsabilités de la direction
- Politique de sécurité alimentaire
- Culture de la sécurité des aliments

Afrique Formation

5 / Planification du système de management

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

6 / Maîtrise des dangers alimentaires (HACCP)

- Principes HACCP
- Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Mesures de maîtrise

7 / Programmes prérequis (PRP)

- Hygiène et bonnes pratiques
- Nettoyage et désinfection
- Contrôle des environnements de production

8 / Gestion opérationnelle et traçabilité

- Maîtrise des opérations critiques
- Traçabilité des produits alimentaires
- Gestion des non-conformités

9 / Évaluation des performances et amélioration continue

- Audits internes
- Indicateurs de performance
- Actions correctives et amélioration du FSMS

Afrique Formation

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

22 au 25 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
12 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
09 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
04 au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
29 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés