Fiche Technique: Formation ISO 22000

Objectifs de la formation

Doter vos équipes des méthodes et outils ISO 22000:2018 pour un système de management de la sécurité des aliments robuste et auditable.

- Réduire les écarts majeurs en audit de certification et en visites client.
- Structurer l'analyse des dangers et distinguer PRP, PRPo et CCP avec des critères mesurables.
- Stabiliser la documentation, la traçabilité et la gestion des déviations/réclamations.
- S'approprier PDCA, pensée fondée sur les risques et discipline documentaire.
- Gagner en autonomie: limites critiques, enregistrements fiables, revues de performance.
- Renforcer la culture sécurité des aliments et l'engagement du terrain.

> Évaluation intégrée: QCM + cas pratique. Livrables: support, modèles d'outils, résultats d'évaluation, attestation de stage nominative.

Population cible

- Responsables qualité/HSE et équipes laboratoire.
- Encadrement et managers de production.
- Maintenance et méthodes.
- Achats / approvisionnements et logistique.
- Sites visant la certification et la maîtrise des audits.
- Secteurs: produits laitiers, viandes/charcuterie, pêche/marinades, fruits & légumes transformés, boissons, boulangerie/pâtisserie, logistique du froid.

Durée de la formation

Aspect	Détail
Durée globale	2 à 3 jours modulables selon l'expérience des stagiaires et la complexité des procédés.
Par module	Module 1: 0,5 à 1 jour (selon niveau d'entrée).
Rythme	Format "accéléré" pour équipes aguerries ou "renforcé" pour sites en montée en compétence.
Modalités	Inter-entreprises ou intra-entreprise, en présentiel sur site ou en distanciel synchrone.

Programme de la formation

Apports structurés, ateliers d'application et cas pratiques centrés sur vos procédés. Alignée sur ISO 22000:2018 et le socle réglementaire (ex. Règlement (CE) n° 852/2004).

Module 1 — Cadre et structure ISO 22000:2018

- HLS, PDCA, pensée fondée sur les risques; terminologie PRP/PRPo/CCP.
- Lien exigences ↔ preuves: contexte, processus, indicateurs, revue de direction.

Module 2 — HACCP, PRP et PRPo

- Analyse des dangers appliquée; qualification gravité/probabilité; sélection PRP/PRPo/CCP.
- Validation, limites critiques, surveillance, actions correctives; articulation avec BPH et PMS.

Module 3 — Mise en œuvre, traçabilité et preuves

- Documentation N1/N2/N3, traçabilité amont/aval, libération des lots, fournisseurs, NC/réclamations, communication.
- Allergènes et corps étrangers: zonage, détecteurs; qualité des enregistrements.

Module 4 — Audits internes et préparation à la certification

- Programme d’audits, compétences auditeurs, cotation des écarts, suivi d’actions.
- Organisation des preuves, brief des équipes, simulations; évaluation finale QCM + cas pratique.
