Virtual Integrated Advanced
management SYstems Solutions & Tools

FV.04 L'ISO 22000 au-delà de l'HACCP

Contexte

- La norme ISO 22000 – **Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires** - répond aux besoins et pressions croissants des consommateurs et des grands distributeurs. Elle vise à harmoniser et remplacer à terme les différentes normes nationales ou privées développées sur le sujet.
- Par rapport aux normes, législations et publications (p. ex. Codex Alimentarius pour la méthode HACCP) connues, l'ISO 22000 a introduit un certain nombre de compléments, de clarifications et de nouveautés ;
- Ces nouveautés demandent à être illustrées et décortiquées à l'aide d'études de cas afin de pouvoir être transposées avec pertinence et efficacité ;

Les disponibilités réduites et le niveau de professionnalisme des acteurs concernés exigent le recours à des approches pédagogiques modernes telles que la formation à distance, les études de cas et les échanges d'expérience.

Objectifs

L'objectif de ce cours est de

- Comprendre et assimiler tout ce que l'ISO 22000 a mis autour de l'HACCP,
- Découvrir et pratiquer des études de cas : politique qualité, communication, traçabilité, rappel des produits, sélection des PRP et mesures de maîtrise, validation des mesures de maîtrise, etc.
- Etre capable de mettre en place et auditer un système ISO 22000,
- Se préparer à une certification.

L'objectif de ce cours n'est pas de

- Former à la maîtrise des bases de la méthode HACCP (qui est un pré requis),
- Comparer de façon systématique ISO 22000 avec BRC ou IFS,
- Former aux techniques et procédés d'audit (objet d'un autre cours).

Concept

- Ce cours est basé sur les normes ISO 22000 et 22004 ;
- Ce cours est destiné aux professionnels des systèmes de management de la sécurité alimentaire : les responsables qualité et sécurité alimentaire de l'industrie ou de la grande distribution, les auditeurs des services officiels ou de certification, les consultants…

Approche pédagogique 100% à distance, avec tutorat online.

Structure du cours

Module	*Sessions*	*Nb d'heures*
1 - Introduction	KS-1 Introduction au cours ISO 22000	2 h
2 - HACCP selon Codex Alimentarius & ISO 22000	Module prérequis (non compris dans la formation) PRP selon ISO 22000	
3 - ISO 22000 & HACCP	FS-7.2-00 Guides BPF-H - Exigences, sources et reconnaissance FS-7.2-01 Evaluation de la pertinence des PRP HACCP selon ISO 22000	8 h
	FS-7.4-01 ISO 22000 - Exercice d'interprétation PRP - CCP - oPRP FS-7.4-02 Sélection, surveillance et vérification des mesures de maîtrise FS-8.2-01 Validation des mesures de maîtrise selon ISO 22000 FS-7.4-03 Fiabilité comparée ISO 22000 / BRC & IFS Traçabilité & Rappel des produits	15 h
	FS-7.9-01 Traçabilité - Exigences & Cas succincts FS-7.10-01 Rappel des produits Compétences & Audit ISO 22000	7 h
4 - Compétences, Audit et Système ISO 22000	FS-6.2-01 Identification et gestion des compétences associées aux opérationnels Q-8.2-01 Audit interne: Bonnes pratiques FS-8.4-03 Paramètres d'un audit HACCP fournisseur Système de management ISO 22000	10 h
	FS-4.2-01 Exigences documentaires ISO 22000 FS-5.2-01 Politique & Objectifs sécurité alimentaire FS-5.6-01 Communication selon ISO 22000 - Cas de figure FS-5.8-01 Processus de revue du SMSA ISO 22000 FS-5.8-02 Revue de direction ISO 22000	16 h
5 – Evaluation et Clôture	KS2 - Knowledge survey final	2 h

Conditions pratiques

Enseignement 100% à distance
Durée théorique totale : 60 heures
Durée d'accès à la plateforme: 4 mois

Public cible

Le public cible comprend tous les professionnels des systèmes HACCP / sécurité alimentaire
Responsables qualité & sécurité sanitaire des aliments en entreprise ;
Auditeurs
Consultants
Inspecteurs des services officiels

Prestations

Sessions à distance
Libre accès à la plateforme de formation continue à distance pendant tout le cours
Tutorat des sessions à distance (corrigés, forums) par un auditeur spécialisé
Attestation de participation au cours

Coût, inscription, et renseignements : **contact@viasyst.com**

Merci de votre intérêt