

ISO 22000 Foundation : maîtrisez la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et le système HACCP

Lien : https://innov-maroc.com/formation/iso-22000-foundation-maitrisez-la-securite-sanitaire-des-denrees-alimentaires-et-le-systeme-haccp

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
3 jours (21h)	**QLA291**	**Hygiène et HSE**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000
- Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire
- Appliquer les principes HACCP
- Garantir la sécurité des denrées alimentaires
- Assurer la conformité réglementaire du secteur agroalimentaire
- Améliorer les bonnes pratiques d’hygiène
- Participer à la mise en œuvre d’un système certifiable ISO 22000

POUR QUI ?

- Responsables qualité agroalimentaire
- Techniciens et ingénieurs agroalimentaires
- Responsables production alimentaire
- Auditeurs qualité
- Personnel des industries agroalimentaires
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Toute personne impliquée dans la chaîne alimentaire

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction à la norme ISO 22000

- Objectifs de la sécurité des denrées alimentaires
- Principes du système de management de la sécurité alimentaire
- Champ d’application de la norme

2 / Concepts fondamentaux de la sécurité alimentaire

- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Notion de risque alimentaire
- Chaîne alimentaire et maîtrise des dangers

3 / Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

- Structure du SMSDA
- Approche processus
- Intégration dans l’organisation

4 / Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Contrôle des contaminations

INNOV MAROC

5 / HACCP et maîtrise des dangers

- Principes HACCP
- Identification des CCP (points critiques)
- Mesures de maîtrise

6 / Communication dans la chaîne alimentaire

- Communication interne et externe
- Gestion des alertes sanitaires
- Traçabilité des produits

7 / Gestion des non-conformités et amélioration continue

- Gestion des incidents alimentaires
- Actions correctives et préventives
- Amélioration du système

8 / Certification ISO 22000 et exigences réglementaires

- Processus de certification
- Audits internes et externes
- Conformité réglementaire

INNOV MAROC

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

27 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
24 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
14 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 17 Sep. 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@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

Document généré le 25/11/2026 — Réf : QLA291
INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC