

FSSC 22000 v6 : sécurité des denrées alimentaires dernière version

Lien : https://innov-maroc.com/formation/fssc-22000-v6-securite-des-denrees-alimentaires-derniere-version

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
5 jours (35h)	**QLA359**	**QHSE, Lean et Audit**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre la structure et les principes du schéma FSSC 22000 version 6.
- Identifier les évolutions et exigences spécifiques introduites par la version 6.
- Maîtriser l’articulation entre ISO 22000, les PRP sectoriels et les exigences additionnelles FSSC.
- Identifier et évaluer les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.
- Mettre en œuvre une démarche HACCP efficace et adaptée aux activités de l’organisation.
- Déployer et maîtriser les programmes prérequis nécessaires à la sécurité alimentaire.
- Maîtriser les exigences relatives aux allergènes, à la surveillance environnementale et à la culture de sécurité des aliments.
- Renforcer la maîtrise des fournisseurs, matières premières, emballages et prestations externes.
- Mettre en place des dispositifs efficaces de traçabilité, retrait et rappel.
- Identifier et maîtriser les risques de fraude alimentaire et les menaces liées à la défense alimentaire.
- Préparer et conduire des audits internes selon les exigences du référentiel.
- Identifier les écarts et mettre en œuvre des actions correctives efficaces.
- Réaliser une analyse des écarts et construire une feuille de route vers la conformité FSSC 22000 v6.
- Préparer efficacement l’organisation aux audits de certification et de surveillance.

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Responsables sécurité des aliments et Food Safety Managers.
- Responsables qualité et responsables QHSE.
- Responsables HACCP et coordinateurs sécurité alimentaire.
- Responsables production et responsables d’exploitation agroalimentaire.
- Responsables laboratoire et contrôle qualité.
- Ingénieurs et techniciens qualité agroalimentaire.
- Auditeurs internes des systèmes de management de la sécurité des aliments.
- Responsables hygiène et sanitation.
- Responsables achats et approvisionnements des entreprises agroalimentaires.
- Responsables recherche et développement et formulation.
- Responsables supply chain et logistique agroalimentaire.
- Responsables maintenance et infrastructures des sites de production alimentaire.
- Consultants et formateurs en sécurité des aliments.
- Membres des équipes HACCP, food defense et food fraud.
- Dirigeants et cadres d’entreprises souhaitant préparer ou maintenir une certification FSSC 22000.

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Comprendre les fondamentaux du référentiel FSSC 22000 v6

- Structure, principes et objectifs du schéma FSSC 22000
- Articulation entre ISO 22000, PRP sectoriels et exigences additionnelles FSSC
- Principales évolutions et exigences spécifiques de la version 6

2 / Analyser le contexte et les exigences de l’organisation

- Identification des enjeux internes, externes et parties intéressées
- Définition du périmètre du système de management de la sécurité des aliments
- Prise en compte des exigences légales, réglementaires et clients

3 / Maîtriser l’approche HACCP et l’analyse des dangers

- Identification et évaluation des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Détermination des mesures de maîtrise et des points critiques
- Validation, vérification et mise à jour de l’étude HACCP

4 / Déployer les programmes prérequis (PRP)

- Maîtrise de l’hygiène, des locaux, équipements et conditions de production
- Gestion du nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles et hygiène du personnel
- Adaptation des PRP aux spécificités du secteur agroalimentaire concerné

INNOV MAROC

5 / Maîtriser les exigences additionnelles du FSSC 22000 v6

- Gestion des équipements, services et achats dans une approche de sécurité des aliments
- Maîtrise des allergènes, de la surveillance environnementale et de la culture de sécurité des aliments
- Gestion des fraudes alimentaires, de la défense alimentaire et de la qualité

6 / Gérer les fournisseurs, matières premières et produits

- Qualification, évaluation et surveillance des fournisseurs
- Contrôle des matières premières, emballages et prestations externes
- Traçabilité, gestion des produits non conformes et retrait-rappel

7 / Renforcer la culture de sécurité des aliments

- Sensibilisation et engagement de la direction et du personnel
- Développement d’une culture favorisant les comportements sûrs
- Définition d’objectifs, communication et suivi des performances en matière de sécurité des aliments

8 / Piloter les risques émergents et les situations d’urgence

- Identification des nouveaux risques affectant la sécurité des denrées alimentaires
- Préparation et gestion des situations d’urgence et incidents
- Mise en œuvre des actions correctives et analyse des causes racines

9 / Préparer les audits et évaluer la conformité FSSC 22000 v6

- Préparation et réalisation des audits internes
- Identification des écarts, non-conformités et opportunités d’amélioration
- Préparation de l’organisation aux audits de certification et de surveillance

10 / Déployer et améliorer le système FSSC 22000 v6

- Réalisation d’une analyse des écarts par rapport aux exigences applicables

INNOV MAROC

- Élaboration d’un plan d’actions et suivi de la mise en conformité
- Pilotage de l’amélioration continue et préparation à la certification FSSC 22000

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

04 au 08 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 05 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 25 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 20 Août 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

INNOV MAROC — Tous droits réservés