

ISO 22000

Lien : https://innov-maroc.com/formation/iso-22000

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
3 jours (21h)	**QLA69**	**Normes Qualité**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000
- Acquérir une méthode efficace de lecture de la norme
- Interpréter et traduire les exigences de la norme
- Identifier les points à améliorer dans votre méthode HACCP au regard de l'ISO 22000
- Comprendre et maîtriser les liens entre l'ISO 22000 et les autres référentiels en agro-alimentaire
- Définir une politique qualité et mettre en œuvre un plan d'actions
- Rédiger un manuel qualité
- Suivre l'amélioration continue de votre système qualité (audit interne, revue de direction)
- Créer et maintenir un système de management de la sécurité alimentaire (SMDA)
- Mettre l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires
- Maîtriser les exigences législatives et réglementaires (Paquet Hygiène)

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Responsable de projets impliqué dans le système HACCP
- Directeur, Responsable
- Ingénieur
- Auditeur qualité
- Professionnel de l’hygiène et/ou de la sécurité des aliments

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

- Exigences générales
- Exigences documentaires

2 / Responsabilité de la direction

- Engagement de la direction
- Politique de sécurité des denrées alimentaires
- Planification du SMSDA

3 / Responsabilité et autorité

4 / Responsable de l'équipe chargé de la sécurité

5 / Communication

6 / Préparation et réponse aux urgences

7 / Revue de direction

8 / Management des ressources

- Mise à disposition des ressources
- Management des compétences

INNOV MAROC

- PRP
- Infrastructures
- Environnement de travail

9 / Planification et réalisation de produits sûrs

- Généralités
- Programmes pré requis PRP (programmes préalables)
- Etapes initiales permettant l’analyse des dangers
- Analyse des dangers
- Etablissement des PRP opérationnels
- Etablissement du plan HACCP
- Mise à jour des informations initiales et des documents PRP et HACCP
- Planification de la vérification
- Système de traçabilité
- Maîtrise des non conformités

10 / Validation, verification et amélioration du SMSDA

- Généralités
- Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
- Maîtrise de la surveillance et du mesurage
- Vérification de SMSDA
- Évaluation et analyse des activités de vérification
- Amélioration continue et majeure du système

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

03 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
22 au 24 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

INNOV MAROC — Tous droits réservés