

## S'approprier la norme ISO 22000:2018 : de la mise en œuvre à la certification

*Qualité et sécurité des aliments – Réf QSA 06 – V1 – Sept 2024*



### Objectif de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de traduire les exigences de la norme ISO 22000:2018 pour établir efficacement un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) et se préparer à la certification.

### Objectifs pédagogiques :

- Identifier les objectifs et les attentes de la norme ISO 22000
- Analyser les exigences de la norme ISO 22000 :2018 et concevoir la documentation adaptée à son entreprise
- Définir un plan d'action pour préparer l'audit de certification.

### Public :

- Toute personne participant à la mise en œuvre d'une démarche ISO 22000.
- Nombre de participants limité à 10 personnes.

### Prérequis :

Avoir des connaissances de base en sécurité des aliments, sur les bonnes pratiques d'hygiène et sur la méthode HACCP. L'entreprise devra disposer de la norme ISO 22000:2018 pendant la session de formation.

Durée de la formation : 2 jours (14h)

Format et modalités :

**Intra-entreprise :**

*14h en présentiel dans vos locaux*

Tarif :

Sur devis.

Action de formation éligible au financement par les OPCO.

Note attribuée par les apprenants :

Nombre de participants :

Taux de satisfaction :

*(nombre de sessions insuffisant pour établir des statistiques)*



## OFFRE DE FORMATION (suite)

### Méthodes pédagogiques :

Participation active. Alternance d'apports théoriques et d'activités (quiz, exercices pratiques, travaux dirigés individuels et/ou en groupes), partages d'expériences.

Utilisation de supports visuels tels que des vidéos, des images, des schémas pour renforcer les concepts abordés.

### Moyens pédagogiques :

Vidéoprojecteur, Paperboard.

Formation personnalisée sur la base :

- des documents transmis à la formatrice en amont de la formation : étude HACCP, liste des PRP en place dans l'entreprise
- des besoins exprimés par les apprenants.

### Modalités d'évaluation de la formation :

Quiz d'évaluation des connaissances en début de formation.

Validation des connaissances par les mises en situation des participants tout au long de la formation.

Questionnaire de validation des acquis à compléter en fin de journée de formation.

Enquête de satisfaction à chaud. Enquête de satisfaction à froid envoyé dans les 3 à 6 mois après la formation pour suivre l'efficacité et la mise en pratique des notions acquises, le retour d'expérience des apprenants et identifier des pistes d'améliorations.

Enquête de satisfaction entreprise (employeur).

### Intervenant :

Auditrice, formatrice et consultante en qualité et sécurité des aliments. Plus de 17 ans d'expériences en industrie agroalimentaire. Auditrice IRCA FSSC 22000 / ISO 22000 :2018. En cours de qualification sur le référentiel IFS FOOD V8. Certificat « Préparer et animer une séquence présentielle » disponible sur demande.

### Inscription :

Bulletin d'inscription disponible en téléchargement sur le site internet <https://www.conseiliaa.com/>.

Après positionnement et validation des prérequis et du profil de l'apprenant (par téléphone ou par mail), validation de l'inscription par signature d'un devis et de la convention de formation sur la base des besoins exprimés et du programme détaillé.

Contact par mail ou par téléphone pour toute information ou demande d'un devis personnalisé :

**Sophie GIACOBBE - Formatrice, Responsable administratif et pédagogique**

**Email: [sophie.giacobbe@conseiliaa.com](mailto:sophie.giacobbe@conseiliaa.com) – Tél : 06 21 11 93 16**

Activité de formation enregistrée sous le numéro 53220935822. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

### Organisation de la formation :

Planning à définir avec le commanditaire au moins 2 mois avant la date de formation souhaitée. Fiche de recueil des attentes / besoins des participants transmis avec la convocation.

### Accessibilité des personnes en situation de handicap :

Possibilité d'aménager le contenu de la formation pour les personnes en situation d'handicap. Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite. Sophie GIACOBBE, coordinatrice handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.