



ISO 220002018 certifiant : Maîtrisez la sécurité alimentaire et sécurisez vos systèmes de management

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/iso-220002018-certifiant-maitrisez-la-securite-alimentaire-et-securisez-vos-systemes-de-management>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
AGR48

 CATÉGORIE
**Sécurité Sanitaire et
Qualité des Aliments**

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les exigences de la norme ISO 22000:2018
- ✓ Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire
- ✓ Maîtriser l'approche HACCP intégrée à la norme
- ✓ Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- ✓ Structurer les programmes prérequis (PRP)
- ✓ Améliorer la traçabilité et la sécurité des produits alimentaires
- ✓ Préparer les audits de certification ISO 22000
- ✓ Développer une culture de sécurité alimentaire
- ✓ Assurer la conformité réglementaire internationale

👥 POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Responsables production agroalimentaire
- ✓ Auditeurs internes et consultants qualité
- ✓ Responsables HSE
- ✓ Managers et dirigeants d'entreprises agroalimentaires
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité des aliments



Programme détaillé

1 / Introduction à la norme ISO 22000:2018

- Présentation du référentiel
- Objectifs de la norme
- Importance dans la sécurité des denrées alimentaires

2 / Structure de l'ISO 22000:2018

- Architecture de la norme (HLS - High Level Structure)
- Logique PDCA (Plan-Do-Check-Act)
- Approche processus

3 / Contexte de l'organisme

- Analyse du contexte interne et externe
- Parties intéressées
- Enjeux de sécurité alimentaire

4 / Leadership et engagement

- Rôle de la direction
- Politique de sécurité des aliments
- Responsabilités et autorités

5 / Planification du système de management

- Analyse des risques et opportunités
- Objectifs qualité et sécurité alimentaire
- Planification des actions

6 / Support du système

- Ressources humaines et compétences
- Communication interne et externe
- Maîtrise des documents et informations

7 / Réalisation des activités opérationnelles

- PRP (Programmes prérequis)
- HACCP et maîtrise des dangers
- Gestion des étapes de production

8 / Validation et contrôle des dangers alimentaires

- Analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques
- Points critiques de contrôle (CCP)
- Mesures de maîtrise

9 / Évaluation des performances

- Audits internes
- Surveillance et mesures
- Analyse des résultats

10 / Amélioration continue du système

- Non-conformités et actions correctives
- Amélioration du système de management

- Revue de direction

🔗 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

📅 13 au 17 Juil. 2026

📍 Présentiel -

📅 14 au 18 Sep. 2026

📍 Présentiel -

📅 09 au 13 Nov. 2026

📍 Présentiel -

📅 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

🔄 Réservation & Renseignements

📞 **Téléphone** : +212 522 247 210

✉ **Email** : contact@afrique-formation.com

🌐 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>