



FSSC 22000 V6 certifiant : Maîtrisez la sécurité alimentaire et sécurisez votre système qualité

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/fssc-22000-v6-certifiant-maitrisez-la-securite-alimentaire-et-securisez-votre-systeme-qualite>

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA28

CATÉGORIE
**Sécurité Sanitaire et
Qualité des Aliments**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les exigences de la norme FSSC 22000 V6
- ✓ Maîtriser la structure du système de sécurité des aliments
- ✓ Appliquer les principes HACCP et PRP
- ✓ Mettre en place un système de management conforme
- ✓ Garantir la sécurité alimentaire des produits
- ✓ Préparer la certification FSSC 22000 V6
- ✓ Améliorer la performance des systèmes qualité
- ✓ Réduire les risques liés à la sécurité des aliments
- ✓ Répondre aux exigences des audits et inspections

POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Ingénieurs agroalimentaires
- ✓ Responsables production et fabrication
- ✓ Auditeurs internes et externes
- ✓ Responsables HSE et conformité
- ✓ Managers d'industries agroalimentaires

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au référentiel FSSC 22000 V6

- Présentation du schéma FSSC 22000
- Objectifs de la norme
- Évolution vers la version 6

2 / Structure du référentiel FSSC 22000

- ISO 22000 comme base
- PRP (Programmes Prérequis)
- Exigences additionnelles FSSC

3 / Principes de management de la sécurité des aliments

- Approche HACCP
- Analyse des dangers
- Maîtrise des risques alimentaires

4 / Contexte de l'organisme et leadership

- Analyse du contexte interne et externe
- Rôle de la direction
- Politique de sécurité des aliments

5 / Planification du système de management

- Identification des risques et opportunités
- Objectifs qualité et sécurité
- Planification des actions

6 / Support du système (ressources)

- Compétences et formation du personnel
- Communication interne et externe
- Gestion des ressources

7 / Réalisation des activités opérationnelles

- Maîtrise des processus de production
- Traçabilité alimentaire
- Gestion des non-conformités

8 / PRP (Programmes Prérequis)

- Hygiène et bonnes pratiques
- Nettoyage et désinfection
- Contrôle des environnements de production

9 / Évaluation de la performance et amélioration

- Audits internes
- Revue de direction
- Amélioration continue du système

10 / Préparation à la certification FSSC 22000 V6

- Exigences d'audit de certification
- Documentation obligatoire

- Préparation aux inspections

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>