



République Algérienne Démocratique et Populaire
Établissement d'Excellence pour le Management et la Sécurité
FICHE TECHNIQUE

THEME DE LA FORMATION

**ISO 22000 — SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ
DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

OBJECTIFS :

- Connaître les principes et exigences de la norme ISO 22000 version 2018.
- Maîtriser l'approche HACCP et son intégration dans le SMSDA.
- Identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.
- Acquérir la démarche de mise en place et les facteurs de réussite du système.

PROGRAMME

DUREE

03 jours (21 heures)

DATE

A définir d'un commun accord

PREREQUIS

Pas de pré requis

PEDAGOGIE

Méthodes et techniques :

- Méthodes expositives
- Méthodes démonstratives (vidéo)
- Brainstorming, études de cas (ateliers)

Outils didactiques :

- Présentations en PowerPoint (data-show)
- Audiovisuel

Alternance entre des connaissances théoriques et études de cas pratiques réels à l'entreprise.

EVALUATION

- Test d'évaluation des connaissances acquises
- Fiche d'évaluation à chaud

INTRODUCTION

1. RAPPEL DES FONDAMENTAUX

- Notion de danger alimentaire (biologique, chimique, physique)
- Chaîne alimentaire et responsabilité des acteurs
- Panorama des référentiels sécurité des aliments

2. SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SDA

- Définitions et exigences selon ISO 22000 version 2018
- Présentation de l'annexe H.L.S « High Level Structure »
- Avantages et conditions de réussite du SMSDA

3. LA NORME ISO 22000 VERSION 2018

- Interprétation des exigences (chapitres 4 à 10)
- Programmes prérequis (PRP) et principes HACCP
- Analyse des dangers et points critiques de maîtrise

4. MISE EN ŒUVRE ET CAS PRATIQUES

- Démarche de mise en place et plan d'actions
- Des études de cas pratiques réelles à la réalité de l'entreprise
- Evaluation de la formation