



CPFI

Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Exigences Norme ISO 22000

Lien : <https://cpfi-formation.com/formation/exigences-norme-iso-22000>

 DURÉE
2 jours (14h)

 RÉFÉRENCE
SMP38

 CATÉGORIE
**Système Qualité et
Normes Qualité**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les bases du système qualité des produits alimentaires
- ✓ Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000:2018
- ✓ Garantir la sécurité des denrées alimentaires

POUR QUI ?

- ✓ Directeurs
- ✓ Responsables, animateurs qualité
- ✓ Auditeurs
- ✓ Tout professionnel ayant une expérience professionnelle en agroalimentaire



CPFI

Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / Introduction

- La démarche sécurité des denrées alimentaires (SDA)
- L'approche processus
- La terminologie de la sécurité des denrées alimentaires
- L'amélioration continue
- Les outils pour la certification ISO 22000

2 / Découvrir la norme ISO 22000

- Les principes essentiels
- Les enjeux

3 / Examiner les points clés des principaux chapitres de l'ISO 22000

- Contexte de l'organisme (chap. 4)
- Leadership (chap. 5)
- Politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires
- Situations d'urgence
- Rôles et responsabilités
- Planification (chap. 6)
- Support (chap. 7)
- Ressources: humaines, infrastructures et environnement de travail
- Compétences

- Communication interne et externe
- Informations documentées
- Réalisation des activités opérationnelles (chap. 8)
- Programmes prérequis PRP
- Traçabilité
- Situations d'urgence
- Maîtrise et analyse des dangers
- Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO)
- Maîtrise des activités de surveillance et de mesure
- Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers
- Maîtrise des non-conformités
- Evaluation des performances (chap. 9)
- Surveillance, mesure, analyse et évaluation
- Audit interne
- Revue de direction
- Amélioration (chap. 10)
- Amélioration continue et majeure du système

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

 08 au 09 Oct. 2026

 Distanciel

 08 au 09 Déc. 2026

 Distanciel

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@cpfi-formation.com

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

Document généré le 24/09/2026 — Réf : SMP38
CPFI Formation — Tous droits réservés