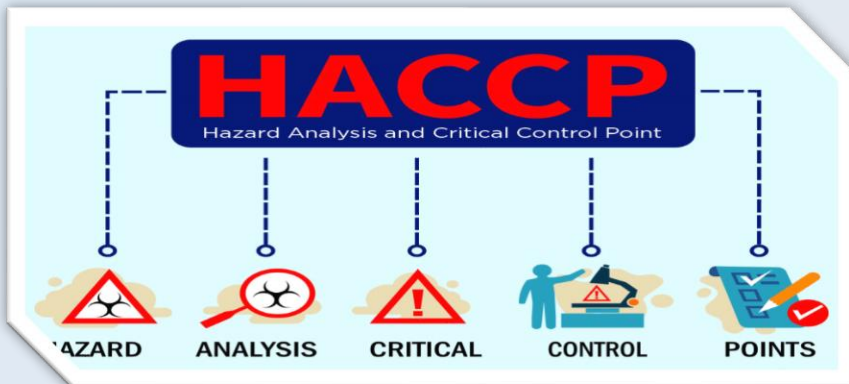




Fiche technique de formation HACCP (ISO 22000)



 Titre de la formation : HACCP (ISO 22000)

 Code : QHSE-03

 Prérequis : Aucun

 Durée : 3 jours / 21 heures

 Public visé :
• Responsable qualité et sécurité alimentaire
• Responsables QHSE et production



Méthodes pédagogiques

- Présentations interactives
- Études de cas réels
- Exercices pratiques en binôme et en groupe
- Simulations d'audits et jeux de rôle



Validation des acquis

- Évaluation théorique : QCM
- Évaluation pratique : audit simulé et rapport d'audit
- Attestation de formation remise aux participants ayant satisfait aux critères d'évaluation



Objectifs pédagogiques

- À l'issue de la formation, le participant sera capable de :
1. Comprendre les exigences de la norme ISO 22000 et du système HACCP
 2. Identifier les dangers biologiques chimiques et physiques liés aux denrées alimentaires
 3. Mettre en œuvre les principes HACCP pour maîtriser les risques
 4. Intégrer les système HACCP dans un système de management de sécurité des aliments.
 5. Préparer et réussir un audit interne ou de certification .



Programme de formation

Jour 1–Introduction et bases du HACCP & ISO22000

- Concepts et définitions de la sécurité des aliments
- Identification du contexte et des parties intéressées
- Planification et objectifs en sécurité alimentaire

Jour 2–Mise en œuvre du système HACCP

- Bonnes pratiques d'hygiène et programmes prérequis (PRP)
- Les 7 principes du HACCP
- Détermination des CCP (Points Critiques de Contrôle) et limites critiques
- Surveillance, actions correctives et vérifications

Jour 3–Évaluation et amélioration continue

- Suivi et mesure de la performance du système
- Gestion des non-conformités et actions correctives
- Amélioration continue et préparation à la certification
- Études de cas pratiques et simulations d'audit
- Évaluation théorique et pratique