

## ISO 22000 Foundation : sécurité des denrées alimentaires

Date et durée
Code formation : ISO22000F Durée : 2 jours Nombre d'heures : 14 heures
Formation avec certification
ISO 22000 : management de la sécurité des denrées alimentaires
Description
<p>La sécurité des denrées alimentaires n'est pas seulement nécessaire, elle est exigée des consommateurs. Un scandale sanitaire peut faire périliter votre entreprise. Rejoignez la communauté des 1,5 millions d'entreprises qui ont choisi la norme ISO 22000 pour sécuriser la qualité de leur production agricole ou industrielle.</p> <p>Ce premier cours de 2 jours vous permettra d'appréhender ainsi les meilleures pratiques en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires. Vous y apprendrez les notions essentielles pour améliorer les processus internes nécessaires pour fournir de manière systématique des aliments sans risque. Avec votre certification en poche, vous fournirez la confiance à vos clients que votre entreprise possède la capacité de maîtriser les dangers liés à la sûreté alimentaire et d'assurer des contrôles appropriées à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire selon les schémas de formation et de certification PECB Certified ISO 22000.</p> <p><b>Téléchargez le guide ISO 22000F</b></p>
Objectifs
<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendre les éléments et le fonctionnement d'un Système de management de la sécurité des denrées alimentaires et ses principaux processus</li><li>• Comprendre la corrélation entre la norme ISO 22000 et les autres normes et cadres réglementaires</li><li>• Connaître les approches, les méthodes et les techniques permettant de mettre en œuvre et de gérer un Système de management de la sécurité des denrées alimentaires</li></ul>
Points forts
Le passage de l'examen de certification est compris dans le prix de la formation. En cas d'échec à l'examen, vous pouvez le repasser dans les 12 mois sans frais supplémentaires.
Certification
Durée : <b>1 Heure</b> L'examen « <b>PECB Certified ISO 22000 Foundation</b> » remplit les exigences relatives au programme d'examen et de certification de PECB. L'examen couvre les domaines de compétences suivants :

- Principes et concepts fondamentaux du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

**Le passage de l'examen de certification est compris dans le prix de la formation. En cas d'échec à l'examen, vous pouvez le repasser dans les 12 mois sans frais supplémentaires.**

#### Pré-requis

Aucun pré-requis n'est exigé.

#### Public

Tout professionnel dans la gestion de la sécurité des denrées alimentaires :

- Membre de l'équipe de sécurité alimentaire,
- Expert-conseil en sécurité alimentaire,
- Expert technique souhaitant se préparer à une fonction de contrôle de la sécurité alimentaire

Il est à noter que la norme ISO 22000 est une norme générique qui s'applique à toutes les entreprises de la chaîne alimentaire, sans aucune contrainte relative à la taille, l'activité ou le type.

#### Programme

- Introduction aux concepts de mise en oeuvre et de gestion du management de la sécurité des denrées alimentaires conformément à la norme ISO 22000
- Introduction aux concepts du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) tels que définis par la norme ISO 22000
- Mise en oeuvre du SMSDA
- Examen de certification

# PECB

Contenu de formation proposé par [PECB](#)