

# Formation

## Evolution de la norme ISO 22000 :2018 et impact sur le système en place

<b>Formation</b>	Evolution de la norme ISO 22000 :2018 et Impact sur le système en place
<b>Objectifs pédagogiques</b>	Développement des connaissances sur les principales évolutions de la version 2018 de l'ISO 22000 afin de pouvoir identifier dans le système de management les actions à mettre en œuvre pour permettre l'adaptation de l'organisation.
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Présentation des principes en face à face puis mise en situation dans le cadre d'une démarche d'identification des écarts dans le système.
<b>Public concerné</b>	Personnes en charge au sein de l'organisation d'intervenir sur des composantes du système de management
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'organisation et de la norme ISO 22000
<b>Type de formation</b>	Inter-entreprises – Intra entreprise
<b>Moyens humains – Techniques – Environnement</b>	Cette formation se déroulera en salle avec le support de présentation informatique et d'outils accompagnant les mises en situation.  Une adaptation de l'environnement sera réalisée en fonction des attentes et contraintes des personnes en situation de handicap dans le cadre du processus de préparation de la formation
<b>Mode d'évaluation des acquis suite à la formation</b>	Evaluation des acquis - Questionnaire

<p><b>Evaluation de la performance de la formation</b></p>	<p>Questionnaire d'évaluation de la formation</p>
<p><b>Lieu</b></p>	<p>A définir</p>
<p><b>Coût de la formation</b></p>	<p>Interentreprises : 1000 euros/Stagiaire Intra-entreprise : Sur devis</p>
<p><b>Durée et dates de la formation</b></p>	<p>Durée 2 jours NB : Dans le cadre d'une formation interentreprises les modalités d'inscription à l'action de formation sont notées dans les conditions générales de vente.</p>
<p><b>Programme de formation</b></p>	<p><b>1 - Examiner les points clés des principaux chapitres de l'ISO 22000 :2018 et les évolutions et Elaboration plan d'actions en lien avec les évolutions normatives</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contexte de l'organisme (chap. 4) : compréhension de l'organisme, son contexte, ses parties intéressées et leurs besoins, périmètre du système de management</li> <li>✓ Leadership (chap. 5) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Politique et objectifs de sécurité des denrées alimentaires</li> <li>○ Situations d'urgence</li> <li>○ Rôles et responsabilités</li> </ul> </li> <li>✓ Planification (chap. 6)</li> <li>✓ Support (chap. 7) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ressources : humaines, infrastructures et environnement de travail</li> <li>○ Compétences</li> <li>○ Communication interne et externe</li> <li>○ Informations documentées</li> </ul> </li> <li>✓ Réalisation des activités opérationnelles (chap. 8) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Programmes prérequis PRP</li> <li>○ Traçabilité</li> <li>○ Situations d'urgence</li> <li>○ Maîtrise et analyse des dangers</li> <li>○ Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO)</li> <li>○ Maîtrise des activités de surveillance et de mesure</li> <li>○ Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers</li> <li>○ Maîtrise des non-conformités</li> </ul> </li> <li>✓ Evaluation des performances (chap. 9) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Surveillance, mesure, analyse et évaluation</li> <li>○ Audit interne</li> <li>○ Revue de direction</li> </ul> </li> <li>✓ Amélioration (chap. 10) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Amélioration continue et majeure du système</li> </ul> </li> </ul>

**2 – Mise en perspective des évolutions normatives avec l'organisation existante.  
Elaboration plan d'actions en lien avec les évolutions normatives.**

Cette partie sera menée par les différents participants en prenant appui sur les connaissances du système et celles acquises lors de la première étape.

**Questions-Réponses**