

FSSC 22000 version 6 : mise en œuvre et transition pour l'industrie agroalimentaire

Lien : https://afrique-formation.com/formation/fssc-22000-version-6-mise-en-oeuvre-et-transition-pour-l-industrie-agroalimentaire

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA240

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les exigences de la norme FSSC 22000 Version 6 et leurs impacts sur les entreprises agroalimentaires.
- Identifier les évolutions introduites par la Version 6 et préparer efficacement la transition.
- Mettre en œuvre un système de management de la sécurité des aliments conforme à l'ISO 22000:2018 et au référentiel FSSC 22000.
- Déployer des programmes prérequis (PRP) adaptés aux activités de l'entreprise.
- Réaliser une analyse HACCP conforme aux exigences internationales.
- Intégrer les nouvelles exigences relatives à la culture de la sécurité des aliments, à la prévention de la fraude alimentaire et à la gestion des pertes alimentaires.
- Élaborer la documentation et les procédures nécessaires à la certification.
- Organiser des audits internes et préparer les audits de certification.
- Piloter efficacement le système grâce aux indicateurs de performance et aux revues de direction.
- Mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue garantissant la conformité durable.
- Réussir la transition vers la FSSC 22000 Version 6 avec un minimum de perturbations.
- Concevoir un plan complet de mise en conformité adapté à une entreprise agroalimentaire.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la norme FSSC 22000 Version 6

- Principes et objectifs du référentiel FSSC 22000
- Évolutions de la Version 6 par rapport à la Version 5.1
- Structure du schéma de certification et exigences générales

2 / Exigences de l'ISO 22000:2018 et intégration dans le FSSC 22000

- Système de management de la sécurité des aliments (SMSDA)
- Leadership, contexte de l'organisme et approche par les risques
- Cycle PDCA et amélioration continue

3 / Programmes Prérequis (PRP) et exigences techniques

- Mise en œuvre des PRP selon les normes ISO/TS 22002
- Hygiène, infrastructures, maintenance et maîtrise opérationnelle
- Validation de l'efficacité des programmes prérequis

4 / Analyse des dangers et maîtrise des risques

- Méthodologie HACCP conforme au Codex Alimentarius
- Identification des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Détermination des CCP, OPRP et mesures de maîtrise

Afrique Formation

5 / Exigences additionnelles de la FSSC 22000 Version 6

- Culture de la sécurité des aliments (Food Safety Culture)
- Gestion des pertes et gaspillages alimentaires (Food Loss & Waste)
- Maîtrise des équipements, surveillance environnementale et prévention de la fraude alimentaire
- Renforcement des exigences relatives à la qualité et à la conformité

6 / Planification de la transition vers la Version 6

- Analyse des écarts (Gap Analysis)
- Élaboration d'un plan de transition
- Gestion du changement et implication des équipes

7 / Documentation, enregistrements et traçabilité

- Élaboration et maîtrise des procédures documentées
- Gestion des enregistrements et preuves de conformité
- Systèmes de traçabilité et gestion des rappels de produits

8 / Audit interne et préparation à la certification

- Planification et réalisation des audits internes
- Gestion des non-conformités et actions correctives
- Préparation des audits de certification FSSC 22000 Version 6

9 / Pilotage du système et amélioration continue

- Définition des indicateurs de performance (KPI)
- Revues de direction et suivi des objectifs
- Développement d'une culture d'amélioration continue

10 / Cas pratiques et projet de mise en conformité

Afrique Formation

- Réalisation d'une analyse d'écart par rapport à la Version 6
- Élaboration d'un plan de transition complet
- Simulation d'un audit de certification et traitement des non-conformités

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

07 au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
18 au 22 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 19 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 14 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 09 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés