AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



FSSC 22000 V6 certifiant : Maîtrisez la sécurité alimentaire et sécurisez votre système qualité

Lien : https://afrique-formation.com/formation/fssc-22000-v6-certifiant-maitrisez-la-securite-alimentaire-et-securisez-votre-systeme-qualite

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA28

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 V6
- Maîtriser la structure du système de sécurité des aliments
- Appliquer les principes HACCP et PRP
- Mettre en place un système de management conforme
- Garantir la sécurité alimentaire des produits
- Préparer la certification FSSC 22000 V6
- Améliorer la performance des systèmes qualité
- Réduire les risques liés à la sécurité des aliments
- Répondre aux exigences des audits et inspections

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Ingénieurs agroalimentaires
- Responsables production et fabrication
- Auditeurs internes et externes
- Responsables HSE et conformité
- Managers d’industries agroalimentaires

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au référentiel FSSC 22000 V6

- Présentation du schéma FSSC 22000
- Objectifs de la norme
- Évolution vers la version 6

2 / Structure du référentiel FSSC 22000

- ISO 22000 comme base
- PRP (Programmes Prérequis)
- Exigences additionnelles FSSC

3 / Principes de management de la sécurité des aliments

- Approche HACCP
- Analyse des dangers
- Maîtrise des risques alimentaires

4 / Contexte de l'organisme et leadership

- Analyse du contexte interne et externe
- Rôle de la direction
- Politique de sécurité des aliments

Afrique Formation

5 / Planification du système de management

- Identification des risques et opportunités
- Objectifs qualité et sécurité
- Planification des actions

6 / Support du système (ressources)

- Compétences et formation du personnel
- Communication interne et externe
- Gestion des ressources

7 / Réalisation des activités opérationnelles

- Maîtrise des processus de production
- Traçabilité alimentaire
- Gestion des non-conformités

8 / PRP (Programmes Prérequis)

- Hygiène et bonnes pratiques
- Nettoyage et désinfection
- Contrôle des environnements de production

9 / Évaluation de la performance et amélioration

- Audits internes
- Revue de direction
- Amélioration continue du système

10 / Préparation à la certification FSSC 22000 V6

- Exigences d’audit de certification
- Documentation obligatoire

Afrique Formation

- Préparation aux inspections

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

01 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 17 Sep. 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