



ISO 22000/2018 : maîtrisez la norme de sécurité alimentaire et le système HACCP

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/iso-220002018-maitrisez-la-norme-de-securite-alimentaire-et-le-systeme-haccp>

 DURÉE
4 jours (28h)

 RÉFÉRENCE
AA31

 CATÉGORIE
**Sécurité Sanitaire et
Qualité des Aliments**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les exigences de la norme ISO 22000:2018
- ✓ Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire
- ✓ Appliquer les principes HACCP dans les processus alimentaires
- ✓ Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- ✓ Assurer la conformité réglementaire et normative
- ✓ Développer une culture de sécurité des aliments
- ✓ Mettre en œuvre les programmes prérequis (PRP)
- ✓ Garantir la traçabilité des produits alimentaires
- ✓ Améliorer en continu la performance du système FSMS

POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité agroalimentaire
- ✓ Responsables production alimentaire
- ✓ Ingénieurs qualité et sécurité des aliments
- ✓ Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- ✓ Techniciens de production agroalimentaire
- ✓ Consultants en sécurité des aliments
- ✓ Responsables de laboratoires agroalimentaires
- ✓ Managers industriels du secteur agroalimentaire
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire et la norme ISO 22000

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la norme ISO 22000:2018

- Objectifs de la norme
- Champ d'application
- Enjeux de la sécurité alimentaire

2 / Principes du système de management de la sécurité des aliments

- Approche processus
- PDCA (Plan-Do-Check-Act)
- Intégration dans le système qualité

3 / Contexte de l'organisation et parties prenantes

- Analyse du contexte interne et externe
- Attentes des parties intéressées
- Définition du périmètre FSMS

4 / Leadership et engagement de la direction

- Responsabilités de la direction
- Politique de sécurité alimentaire
- Culture de la sécurité des aliments

5 / Planification du système de management

- Analyse des risques et opportunités
- Objectifs de sécurité alimentaire
- Planification des actions

6 / Maîtrise des dangers alimentaires (HACCP)

- Principes HACCP
- Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Mesures de maîtrise

7 / Programmes prérequis (PRP)

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

8 / Gestion opérationnelle et traçabilité

- Maîtrise des opérations critiques
- Traçabilité des produits alimentaires
- Gestion des non-conformités

9 / Évaluation des performances et amélioration continue

- Audits internes
- Indicateurs de performance
- Actions correctives et amélioration du FSMS

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

 18 au 21 Août 2026

 Présentiel -

 20 au 23 Oct. 2026

 Présentiel -

 22 au 25 Déc. 2026

 Présentiel -

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 23/07/2026 — Réf : AA31

Afrique Formation — Tous droits réservés