



ISO 22000 :

Management de la sécurité des **denrées alimentaires**

Maîtrisez les risques liés aux denrées alimentaires et garantissez votre conformité par rapports aux règlements et normes en vigueur...

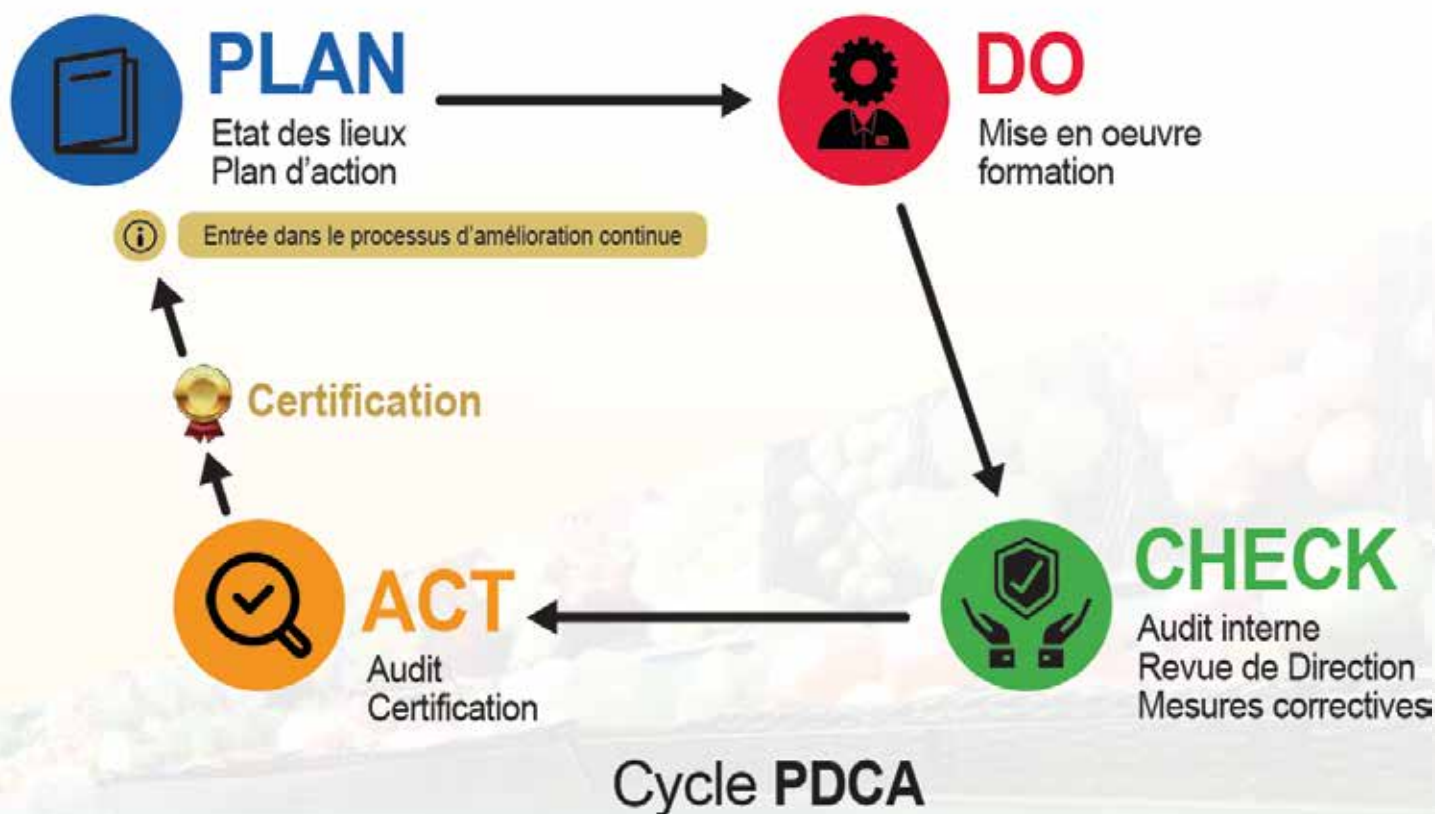


Qu'est-ce que la norme ISO 22000?

Créée et publiée en 2018, la norme ISO 22000 définit les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) certifiable selon cette réglementation. Dans sa version la plus récente, elle fournit des lignes directrices visant à donner des recommandations claires et détaillées sur la manière dont une entreprise peut gérer et identifier les risques liés à la sécurité des aliments.

La norme ISO 22000 est un standard de qualité très connu et mis au point par l'organisme international de la normalisation (ISO). Elle est fondée sur un véritable système de management dont les principes reposent sur le système HACCP (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques). Celui-ci offre une structure de base à toute entreprise qui souhaite identifier les risques sanitaires.

Les étapes de la démarche (PDCA)



Etape 1 : Diagnostic et évaluation

- Établir un état des lieux de votre niveau de maturité et de conformité au regard de la norme
- Définir vos objectifs stratégiques et opérationnels
- Déterminer les risques et opportunités de votre activité et de vos opérations

Etape 2 : Déploiement

- Établir un plan d'actions pour vous mettre en conformité avec la norme
- Définir les indicateurs de performance
- Déployer le plan d'action en définissant le niveau de responsabilité des intervenants, en planifiant et en contrôlant la réalisation des actions
- Former les acteurs clés et sensibiliser l'ensemble des collaborateurs

Etape 3 : Contrôle, surveillance et amélioration

- Contrôler l'efficacité du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)
- Vous préparer à l'audit interne et à l'audit de certification
- Vous accompagner à mener la 1ère revue de direction
- Vous conseiller dans l'approche d'amélioration continue après analyse des non-conformités, du rapport d'audit et des changements identifiés

Etape 4 : Certification et renouvellement

- Nous faisons appel à l'un de nos partenaires ou à un organisme certificateur qui détachera un consultant indépendant pour venir auditer votre système et qui validera la certification
- Nous vous suivons pendant 3 ans (ou durant la période que vous jugez utile) pour vous assurer le renouvellement de votre certification

À qui s'adresse la norme ISO 22000?

La norme ISO 22000 est destinée à tous les producteurs et distributeurs de denrées alimentaires, quel que soient leur taille, leur situation géographique et leur secteur d'activité. Elle cible notamment les différents acteurs suivants :

- *les fabricants de denrées alimentaires (industrie agroalimentaire) ;*
- *les exploitants agricoles ;*
- *les fabricants et transformateurs de produits alimentaires ;*
- *les transporteurs et les gestionnaires d'entrepôts alimentaires ;*
- *les commerces de détail et les magasins d'alimentation ;*
- *les sous-traitants du secteur alimentaire, tels que les fournisseurs d'équipements, de packaging, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients*

La norme ISO 22000 relative à la sécurité des denrées alimentaires est incontournable tant pour les producteurs, les fabricants, les autorités de contrôle que les distributeurs. Et plus important encore, pour les consommateurs que nous sommes.

Quels sont les avantages de la norme ISO 22000 pour mon entreprise ?

La norme ISO 22000 présente plusieurs avantages pour les entreprises du secteur alimentaire :

- elle favorise la compétitivité sur les marchés nationaux et internationaux ;
- le contrôle des risques éventuels devient plus efficace, moins réactif et proactif ;
- le risque de défauts de fabrication est limité grâce à l'identification des facteurs de risque sanitaire ;
- l'anticipation des risques et du gaspillage des ressources réduit les dépenses ;
- la traçabilité des denrées alimentaires et la sécurité sont respectées pour les exports ou les imports de marchandises ;
- le rôle et les responsabilités de chacun sont correctement définis ;
- la communication avec les fournisseurs, les clients, les auditeurs, les distributeurs et tous les acteurs de la production alimentaire est optimale ;
- la réglementation en vigueur est appliquée et les contrôles sanitaires sont facilités.

En définitive, la mise en œuvre de cette norme ISO 22000 offre la garantie de disposer de ressources suffisantes pour sécuriser ses produits alimentaires ou ses services. Avec la mise en place d'un SMSDA, vous disposerez d'un outil de prévention répondant au cycle PDCA (Planifier, Déployer, Contrôler, Agir). Son déploiement est organisé selon 2 niveaux : le 1er concerne le système de management et le 2e la méthodologie HACCP conseillée dans le cadre de la mise en place du paquet hygiène. Grâce à l'ISO 22000:2018, les partenariats, les fournisseurs et les consommateurs sont mieux protégés.

Les formations et certifications **ISO 22000 Management de la sécurité des denrées alimentaires**



ISO 22000 Foundation : sécurité des denrées alimentaires

Attestez votre compréhension des exigences et de l'approche de management de la norme ISO 22000

Cette formation de 2 jours vous permet d'appréhender les meilleures pratiques en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle vous apprend les notions essentielles pour améliorer les processus internes afin de fournir de manière systématique des aliments sans risque. Avec votre certification en poche, vous allez fournir 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 appropriés à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire selon les schémas de formation et de certification PECB Certified ISO 22000.

ISO 22000 Lead Implementer : sécurité des denrées alimentaires

Assurez la mise en œuvre de la norme ISO 22000 au sein d'un organisme

Cette formation ISO 22000 Lead Implementer vous donne l'expertise nécessaire pour soutenir une organisation dans la mise en œuvre et la gestion d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) basé sur la norme ISO 22000. Elle vous dote également des meilleures pratiques de contrôle de la sécurité alimentaire selon la norme ISO 22000.

Cette formation de 5 jours est aussi conforme aux pratiques de gestion de projet établies selon la norme ISO 10006 (Systèmes de management de la qualité - Lignes directrices pour la gestion de la qualité dans les projets). Elle est également compatible avec l'ISO / TS 22004 (Systèmes de management de la sécurité alimentaire - Guide sur l'application de l'ISO 22000) et ISO / TS 22002-1 (Programmes préalables à la sécurité alimentaire - Partie 1: Fabrication d'aliments).

ISO 22000 Lead Auditor : sécurité des denrées alimentaires

Démontrez vos connaissances en audit d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Ce cours de 5 jours fournit aux participants une compréhension complète des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et le rôle de l'auditeur dans la planification, la conduite, le reporting et le suivi des audits du système de gestion de la sécurité alimentaire (SMSDA). Il vous donne un aperçu complet des principes, des outils et des techniques nécessaires pour opérer et auditer efficacement un SMSDA.



Tel : +213 23 717 210

Fax : +213 23 717 211

formation@unicomformation.com

www.unicomformation.com

