

# MAÎTRISEZ LE RÉFÉRENTIEL FSSC 22000

VERSION 6

Référence : SDA 002



## DURÉE

2 jours  
(14 heures)



## TYPE DE FORMATION

En présentiel : oui  
À Distance : oui  
Mixte : non



## MODE D'APPRENTISSAGE

Synchrone : oui  
E-learning : non  
Mixte : oui



## ELIGIBLE AU CPF

non

## OBJECTIFS

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

- ▶ Evaluer les conséquences sur le système qualité/sécurité des aliments et l'adapter pour réussir l'audit de certification (applicable au 1er Avril 2024)
- ▶ Développer le système qualité/sécurité des aliments selon les exigences du référentiel FSSC22000 version 6
- ▶ Mettre en œuvre les modalités du protocole de certification du référentiel FSSC22000 version 6

Les plus :

- ▶ Les stagiaires réalisent un autodiagnostic de leur entreprise tout au long du déroulement de la formation
- ▶ La formation est animée par une consultante auditrice expérimentée réalisant des audits de certification FSSC22000
- ▶ La formatrice insistera sur les non-conformités récurrentes identifiées lors des audits de certification

## PUBLIC CONCERNÉ

Responsables, ingénieur(e)s et technicien(ne)s  
des services qualité, auditeur(trice)s internes, consultant(e)s

**Prérequis** : connaissances des principes de la qualité et des bonnes pratiques d'hygiène et de production, connaissance des principes HACCP selon le codex Alimentarius.

**Modalités d'évaluation initiale des prérequis** : Questionnaire initial.

**Condition d'accessibilité** : nous nous attachons à donner l'accès à nos formations à tous les publics y compris les collaborateurs en situation de handicap. Afin d'envisager cette faisabilité dans les meilleures conditions pour le participant, nous vous remercions de nous contacter.

## TARIFS

### Formation inter-entreprise

(min. 3 personnes -  
max. 10 personnes)

**1050€** HT/personne

### Formation intra-entreprise

(min. 3 personnes -  
max. 10 personnes)

à partir de

**2800€** HT/session

Dossier de financement  
après des OPCO possible.

# CONTENU DE LA FORMATION

- ▶ Etude détaillée des exigences (points spécifiques, Illustrations par des cas d'entreprises et exercices, non-conformités récurrentes lors des audits de certification, questions fréquentes)
- ▶ Le vocabulaire (travail en autonomie)

## Journée 1

- ▶ Le référentiel FSSC22000 : Contexte, historique, ses composantes (ISO22000, exigences spécifiques, ISO 22002-X (PRP selon les secteurs des participants))
- ▶ 1ère composante : Le référentiel ISO 22000 Les articles 4 à 10

## Journée 2

- ▶ 2<sup>ème</sup> composante : Les exigences spécifiques FSSC22000
- ▶ 3<sup>ème</sup> composante : Les exigences ISO 22002-X (PRP selon les secteurs des participants)
- ▶ Les modalités du protocole de certification FSSC22000 version 6 (Notation, durée d'audit, particularités multisites, audits inopinés...)
- ▶ Impacts sur le système qualité/sécurité des aliments de l'entreprise

# ÉVALUATION

## Modalités d'évaluation finale des acquis de la formation :

- ▶ Exercices de validation des acquis en cours de formation.
- ▶ Questionnaire final à effectuer à la fin de la formation.
- ▶ Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

# DOMAINES ET CODES DE COMPÉTENCES

- ▶ Domaine(s) de formation :
- ▶ Domaine de spécialité (NSF) :
- ▶ Groupe formation emploi (GFE) :
- ▶ Codes ROME (métiers) :
- ▶ Type d'emplois accessibles :

## Lien avec MonCPF :

# MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

## Méthodes :

- Cette formation repose sur une mise en situation des participants dans le contexte de leur entreprise.
- Apports théoriques sous forme de diaporama
  - Exercices
  - Autodiagnostic

## Moyens remis aux stagiaires :

- ▶ Document pédagogique comprenant les diapositives et les notions présentées
- ▶ Outils pour déployer le référentiel

## Équipement ou matériel à apporter :

- ▶ En E-learning : plateforme LMS, outil en ligne interactif
- ▶ Formation à Distance : Pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions, il faut au minimum :
  - Un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et une webcam
  - Une connexion internet stable
- ▶ Formation en présentiel :
  - Salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier
  - Pour les stagiaires : ordinateur individuel ou smartphone

**Préparation conseillée :** se procurer les normes ISO22000 et ISO22002-X. La lecture des exigences du référentiel FSSC22000 version 6 est conseillée.