

# ISO 22000 Foundation : maîtrisez la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et le système HACCP

*Lien : https://maroc-performance.com/formation/iso-22000-foundation-maitrisez-la-securite-sanitaire-des-denrees-alimentaires-et-le-systeme-haccp*

| DURÉE | RÉFÉRENCE | CATÉGORIE |
|---|---|---|
| **3 jours (21h)** | **QLA291** | **Hygiène et HSE** |

Maroc Performance

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000
- Identifier et maîtriser les dangers alimentaires
- Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire
- Appliquer les principes HACCP
- Garantir la sécurité des denrées alimentaires
- Assurer la conformité réglementaire du secteur agroalimentaire
- Améliorer les bonnes pratiques d’hygiène
- Participer à la mise en œuvre d’un système certifiable ISO 22000

## 👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables qualité agroalimentaire
- ✔ Techniciens et ingénieurs agroalimentaires
- ✔ Responsables production alimentaire
- ✔ Auditeurs qualité
- ✔ Personnel des industries agroalimentaires
- ✔ Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- ✔ Toute personne impliquée dans la chaîne alimentaire

Maroc Performance



## Programme détaillé

### 1 / Introduction à la norme ISO 22000

- Objectifs de la sécurité des denrées alimentaires
- Principes du système de management de la sécurité alimentaire
- Champ d’application de la norme

### 2 / Concepts fondamentaux de la sécurité alimentaire

- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Notion de risque alimentaire
- Chaîne alimentaire et maîtrise des dangers

### 3 / Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

- Structure du SMSDA
- Approche processus
- Intégration dans l’organisation

### 4 / Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Contrôle des contaminations

### 5 / HACCP et maîtrise des dangers

Maroc Performance

- Principes HACCP
- Identification des CCP (points critiques)
- Mesures de maîtrise

### 6 / Communication dans la chaîne alimentaire

- Communication interne et externe
- Gestion des alertes sanitaires
- Traçabilité des produits

### 7 / Gestion des non-conformités et amélioration continue

- Gestion des incidents alimentaires
- Actions correctives et préventives
- Amélioration du système

### 8 / Certification ISO 22000 et exigences réglementaires

- Processus de certification
- Audits internes et externes
- Conformité réglementaire

## 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

Maroc Performance

## Prochaines dates programmées

| | |
|---|---|
| 19 au 23 Nov. 2026 | Présentiel - Casablanca |
| 27 au 29 Jan. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 24 au 26 Mars 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 19 au 21 Mai 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 14 au 16 Juil. 2027 | Présentiel - Casablanca |

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

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@maroc-performance.com
**Web :** https//www.maroc-performance.com


Maroc Performance — Tous droits réservés

Maroc Performance