



## ISO 22000

Lien : <https://innov-maroc.com/formation/iso-22000>

**DURÉE**  
**3 jours (21h)**

**RÉFÉRENCE**  
**QLA69**

**CATÉGORIE**  
**Normes Qualité**

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Maîtriser les points clés de la norme ISO 22000
- ✓ Acquérir une méthode efficace de lecture de la norme
- ✓ Interpréter et traduire les exigences de la norme
- ✓ Identifier les points à améliorer dans votre méthode HACCP au regard de l'ISO 22000
- ✓ Comprendre et maîtriser les liens entre l'ISO 22000 et les autres référentiels en agro-alimentaire
- ✓ Définir une politique qualité et mettre en œuvre un plan d'actions
- ✓ Rédiger un manuel qualité
- ✓ Suivre l'amélioration continue de votre système qualité (audit interne, revue de direction)
- ✓ Créer et maintenir un système de management de la sécurité alimentaire (SMDA)
- ✓ Mettre l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires
- ✓ Maîtriser les exigences législatives et réglementaires (Paquet Hygiène)

## POUR QUI ?

- ✓ Responsable de projets impliqué dans le système HACCP
- ✓ Directeur, Responsable
- ✓ Ingénieur
- ✓ Auditeur qualité
- ✓ Professionnel de l'hygiène et/ou de la sécurité des aliments

INNOV MAROC



## Programme détaillé

### 1 / Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

- Exigences générales
- Exigences documentaires

### 2 / Responsabilité de la direction

- Engagement de la direction
- Politique de sécurité des denrées alimentaires
- Planification du SMSDA

### 3 / Responsabilité et autorité

### 4 / Responsable de l'équipe chargé de la sécurité

### 5 / Communication

### 6 / Préparation et réponse aux urgences

### 7 / Revue de direction

### 8 / Management des ressources

- Mise à disposition des ressources
- Management des compétences

- PRP
- Infrastructures
- Environnement de travail

## 9 / Planification et réalisation de produits sûrs

- Généralités
- Programmes pré requis PRP ( programmes préalables)
- Etapes initiales permettant l'analyse des dangers
- Analyse des dangers
- Etablissement des PRP opérationnels
- Etablissement du plan HACCP
- Mise à jour des informations initiales et des documents PRP et HACCP
- Planification de la vérification
- Système de traçabilité
- Maîtrise des non conformités

## 10 / Validation, vérification et amélioration du SMSDA

- Généralités
- Validation des combinaisons de mesures de maîtrise
- Maîtrise de la surveillance et du mesurage
- Vérification de SMSDA
- Évaluation et analyse des activités de vérification
- Amélioration continue et majeure du système

## 🔗 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

📅 08 au 10 Juil. 2026

📍 Présentiel - Casablanca

📅 02 au 04 Sep. 2026

🌐 Distanciel

📅 28 au 30 Oct. 2026

🌐 Distanciel

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

## 🔄 Réservation & Renseignements

📞 **Téléphone** : +212 522 247 210

✉ **Email** : [contact@innov-maroc.com](mailto:contact@innov-maroc.com)

🌐 **Web** : <https://www.innov-maroc.com>

Document généré le 07/07/2026 — Réf : QLA69

INNOV MAROC — Tous droits réservés