



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-d-es-denrees-alimentaires-et-le-systeme-haccp>

 DURÉE
3 jours (21h)

 RÉFÉRENCE
QLA291

 CATÉGORIE
Hygiène et HSE

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
- ✓ Consultants en 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

- 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

Prochaines dates programmées

 19 au 23 Nov. 2026

 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>

Document généré le 22/09/2026 — Réf : QLA291

Maroc Performance — Tous droits réservés