

## FICHE TECHNIQUE

### Journées Techniques Spécialisées sur : L'organisation et maîtrise efficace de la sécurité des denrées alimentaires au regard des exigences de la norme ISO 22000 version 2018 et son lien avec le système l'HACCP

#### OBJECTIF :

À l'issue de ce séminaire, vous serez en mesure de :

- Appréhender les points clés de la norme ISO 22000:2018 et ses liens avec l'HACCP
- Prendre en compte les articulations entre les différents référentiels normatifs agroalimentaires
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments basé sur la norme internationale ISO 22000 : 2018
- Appréhender la bonne méthodologie de L'organisation et maîtrise efficace de la sécurité des denrées alimentaires dans un système de management de la sécurité des aliments intégrant la démarche HACCP

#### PROGRAMME :

1. Comprendre l'aspect réglementaire et normatif en agroalimentaire
2. Le Vocabulaire approprié à l'ISO 22000 :2018/ terminologie normative uniformisée.
3. Le Vocabulaire approprié à l'HACCP/ terminologie réglementaire uniformisée
4. L'approche HACCP selon la réglementation algérienne : les 7 principes et les 12 étapes de la démarche (code alimentarius)
5. L'approche HACCP selon l'ISO 22000: 2018
6. Comprendre la démarche ISO 22000 : 2018 :  
-Fiche d'identité de l'ISO 22000 : 2018  
-ISO 22000 : 2018 : Principes du SMSDA  
-Domaine d'application de l'ISO 22000: 2018 en lien avec HACCP  
-Qu'est-ce que la certification ISO 22000: 2018 ?  
-Les avantages de la certification ISO 22000 :2018
7. Comprendre la démarche HACCP :  
-Historique de l'HACCP (Codex Alimentarius)  
-Place de l'HACCP dans un SMSDA basé sur l'ISO 22000 :2018
8. Examiner les points clés des principaux chapitres de l'ISO 22000 Selon : le cadre global et opérationnel (système HACCP) du SMSDA
9. Références croisées entre le système HACCP et l'ISO 22000 :2018
10. Approprier la démarche HACCP  
-Maîtrise et analyse des dangers dans l'industrie agroalimentaire  
-Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO)  
-Amélioration continue et majeure du système SMSDA

#### PUBLIC CONCERNE :

Toute personne impliquée dans la Qualité, Managers, Direction, Responsable SMI, Auditeurs

**DATE :** du 05 au 07 décembre 2023

**HORAIRES :** 9H00 – 17H00

**LIEU :** Hôtel Sabri - Annaba.

**FORMATEUR :** Leila DAAS

Une expérience professionnelle depuis 1991, dans les domaines de l'audit,, formation en ISO 9001, ISO 37001, ISO 14001,ISO 45001, ISO 50001 et GRH.

**TARIFS :**

60.000DA HT par personne en pension simple (Déjeuner, Pauses café). (TVA 9%)

**SUPPORT :**

Documentation sur CD  
Cartable, bloc note et stylo

**INSCRIPTIONS :**

Tel / Fax : 021 78 21 46 ;  
021 78 21 81

Poste Interne : 122/124/123

Mob : 0561.61.20.42

0561.61.20.08/49

Courriels : [seminaire@ianor.dz](mailto:seminaire@ianor.dz)

#### IMPORTANT

- **Aucun participant ne sera accepté sans paiement (par chèque ou virement)**
- Veuillez remettre une copie du bon de commande ou la lettre d'inscription au participant
- Le paiement doit être effectué avant ou le jour même de la Formation (par chèque ou virement)
- Le dernier délai d'inscription doit être fait (trois jours ouvrables) avant la date de la Formation.
- Les confirmations seront envoyées 48 avant