



PECB Certified ISO 22000 Lead Implementer

Maîtrisez la mise en œuvre et la gestion d'un Système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à la norme ISO 22000

Pourquoi devriez-vous y participer ?

La formation ISO 22000 Lead Implementer vous permettra d'acquérir l'expertise nécessaire pour accompagner un organisme lors de l'établissement, la mise en œuvre, la gestion et la tenue à jour d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme à la norme ISO 22000. Cette formation est conçue de manière à vous doter d'une maîtrise des meilleures pratiques en matière de Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et à développer vos aptitudes à les appliquer dans la chaîne d'approvisionnement d'un organisme afin de maîtriser efficacement les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et de garantir la qualité et la sécurité de toute denrée alimentaire.

Après avoir maîtrisé l'ensemble des concepts relatifs aux Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, vous pouvez vous présenter à l'examen et postuler au titre de « PECB Certified ISO 22000 Lead Implementer ». En étant titulaire d'une certification PECB, vous démontrerez que vous disposez des connaissances pratiques et des compétences professionnelles pour mettre en œuvre la norme ISO 22000 dans un organisme.



À qui s'adresse la formation ?

- Responsables ou consultants impliqués dans le management de la sécurité des denrées alimentaires
- Conseillers spécialisés désirant maîtriser la mise en œuvre du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Toute personne responsable du maintien de la conformité aux exigences du SMSDA
- Membres d'une équipe du SMSDA

Programme de la formation

Durée : 5 jours

Jour 1 | Introduction à la norme ISO 22000 et initialisation d'un SMSDA

- Objectifs et structure de la formation
- Cadres normatifs et réglementaires
- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Principes fondamentaux du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Initialisation de la mise en œuvre du SMSDA
- Compréhension de l'organisme et clarification des objectifs de sécurité des denrées alimentaires

Jour 2 | Planification de la mise en œuvre d'un SMSDA

- Analyse du système de management existant
- Leadership et approbation du projet du SMSDA
- Périmètre du SMSDA
- Politiques du SMSDA
- Responsabilité et engagement de la direction
- Gestion de la documentation
- Communication
- Gestion des ressources

Jour 3 | Mise en œuvre d'un SMSDA

- Réalisation de produits sûrs
- Étapes initiales permettant l'analyse des dangers
- Analyse des dangers
- Contrôles opérationnels
- Système de traçabilité

Jour 4 | Surveillance, mesure, amélioration continue et préparation de l'audit de certification du SMSDA

- Surveillance, mesure, analyse et évaluation
- Audit interne
- Revue de direction
- Traitement des non-conformités
- Amélioration continue
- Préparation de l'audit de certification
- Compétence et évaluation des « implementers »
- Clôture de la formation

Jour 5 | Examen de certification



Objectifs de la formation

- Comprendre la corrélation entre la norme ISO 22000 et la norme ISO 22002-1, ainsi qu'avec d'autres normes et cadres réglementaires
- Maîtriser les concepts, approches, méthodes et techniques nécessaires pour mettre en œuvre et gérer efficacement un SMSDA
- Savoir interpréter les exigences de la norme ISO 22000 dans un contexte spécifique de l'organisme
- Savoir accompagner un organisme dans la planification, la mise en œuvre, la gestion, la surveillance et la tenue à jour du SMSDA
- Acquérir l'expertise nécessaire pour conseiller un organisme sur la mise en œuvre des meilleures pratiques relatives au Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Examen

Durée : 3 heures

L'examen « PECB Certified ISO 22000 Lead Implementer » remplit les exigences relatives au programme d'examen et de certification de PECB. L'examen couvre les domaines de compétences suivants :

- Domaine 1** | Principes et concepts fondamentaux du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Domaine 2** | Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Domaine 3** | Planification de la mise en œuvre d'un SMSDA selon la norme ISO 22000
- Domaine 4** | Mise en œuvre d'un SMSDA conforme à la norme ISO 22000
- Domaine 5** | Évaluation de la performance, surveillance et mesure d'un SMSDA selon la norme ISO 22000
- Domaine 6** | Amélioration continue d'un SMSDA selon la norme ISO 22000
- Domaine 7** | Préparation de l'audit de certification d'un SMSDA

Pour de plus amples informations concernant l'examen, veuillez consulter [Politiques et règlement relatifs à l'examen](#)



Certification

Après avoir réussi l'examen, vous pouvez demander l'une des qualifications mentionnées sur le tableau ci-dessous. Un certificat vous sera délivré si vous remplissez toutes les exigences relatives à la qualification sélectionnée.

Pour de plus amples informations concernant les certifications ISO 22000 et le processus de certification PECB, veuillez cliquer sur [Politiques et règlement de certification](#)

Qualification	Examen	Expérience professionnelle	Expérience d'audit du SMSDA	Autres exigences
PECB Certified ISO 22000 Provisional Implementer	Examen ISO 22000 Lead Implementer ou équivalent	Aucune	Aucune	Signer le Code de déontologie de PECB
PECB Certified ISO 22000 Implementer	Examen ISO 22000 Lead Implementer ou équivalent	Deux années : Une année d'expérience dans le management de la sécurité des denrées alimentaires	Activités de projet totalisant 200 heures	Signer le Code de déontologie de PECB
PECB Certified ISO 22000 Lead Implementer	Examen ISO 22000 Lead Implementer ou équivalent	Cinq années : Deux années d'expérience dans le management de la sécurité des denrées alimentaires	Activités de projet totalisant 300 heures	Signer le Code de déontologie de PECB
PECB Certified ISO 22000 Master	Examen ISO 22000 Lead Implementer ou équivalent, et examen ISO 22000 Lead Auditor ou équivalent	Dix années : Six années d'expérience dans le management de la sécurité des denrées alimentaires	Activités de projet et d'audit totalisant 500 heures chacune	Signer le Code de déontologie de PECB

Informations générales

- Les frais de certification sont inclus dans le prix de l'examen
- Un manuel de cours contenant plus de 450 pages d'informations et d'exemples pratiques est fourni
- À l'issue de la formation, un certificat de participation de 31 crédits DPC (Développement professionnel continu) est délivré
- En cas d'échec à l'examen, vous pouvez le repasser dans les 12 mois qui suivent sans frais supplémentaires