

ISO 22000 : 2005

Formation d'Auditeur / Responsable d'audit certifiée I.R.C.A.

BIENVENUE

L'objectif de cette formation qualifiante est de fournir aux professionnels de la chaîne agroalimentaire les compétences et connaissances nécessaires pour auditer les systèmes de management de la sécurité alimentaire (SMSA) au sein d'entreprises agroalimentaires, en vue d'évaluer la conformité de leurs phases de conception, de mise en place et d'amélioration continue conformément à l'ISO 22000 : 2005, en accord avec l'ISO 19011.

Cette formation est très intensive et comprend une série de cours et de présentations effectuée par des formateurs accrédités. Durant la formation, les participants seront appelés à participer activement à des ateliers et à des exercices, études de cas et simulations, en tant que membres d'équipes. Les équipes sont modifiées périodiquement afin de permettre à tous et à chacun de bénéficier des expériences croisées des uns et des autres.

La performance individuelle et comportementale de chaque participant sera évaluée de façon continue tout au long de la session de formation de 5 jours.

Compte tenu de son caractère intensif, cette formation est résidentielle. Les participants doivent être pleinement conscients du fait qu'ils seront amenés à participer à des travaux et exercices chaque soir à la suite des cours.

La durée totale de la formation est de 40 heures, auxquelles s'ajoute un examen écrit de 2 heures le dernier jour de la formation.

La formation s'adresse à des auditeurs de systèmes de management, des dirigeants et des cadres d'entreprises ou d'organismes de tous secteurs d'activités, ayant une connaissance approfondie du référentiel ISO 22000 : 2005 et de son application pratique.



Systemes de Management de la Sécurité Alimentaire Formation Qualifiante d'Auditeur / Responsable d'audit

Durée : 5 jours

Objectifs et Intérêts de la formation :

Cette formation est destinée aux professionnels expérimentés de la sécurité alimentaire, disposant d'une connaissance de l'approche systèmes de management, et possédant les compétences requises pour auditer efficacement les SMSA.

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- a) décrire l'objectif fondamental d'un SMSA, ainsi que les principes, processus et techniques employés pour l'évaluation et la gestion des risques de la sécurité alimentaire, y compris la signification de ces derniers pour les auditeurs du SMSA;
- b) expliquer l'objectif, le contenu et les interrelations entre l'ISO 22000 : 2005 et les lignes directrices de l'ISO 15161:2002, les pratiques de l'industrie, les procédures opérationnelles normatives et le cadre législatif relatif au SMSA;
- c) expliquer le rôle d'un auditeur dans la planification, le rapportage et le suivi d'un audit de SMSA en accord avec l'ISO 19011;
- d) interpréter les exigences de l'ISO 22000 (ainsi que les lignes directrices de l'ISO 15161) dans le contexte d'un audit SMSA, en faisant particulièrement référence à :
 - l'efficacité de la gestion des risques au sein d'une organisation à travers son programme d'évaluation des risques de sécurité alimentaire ;
 - la capacité d'une organisation à maintenir et à dépasser la conformité par rapport aux exigences légales;
 - l'adéquation de la préparation et la réponse aux situations d'urgence au sein d'une organisation ;
 - la mise en place du contrôle, du suivi et des mesures des risques opérationnels ;
 - l'amélioration continue de la performance d'un SMSA;
- e) assurer la planification, la conduite, le rapportage et le suivi d'un audit en accord avec l'ISO 19011.



Présentation de la formation :

L'objectif de cette formation est de fournir aux participants les connaissances et compétences requises pour conduire des audits de systèmes de management de la sécurité alimentaire selon les normes et référentiels nationaux et internationaux, les exigences et réglementations légales, tout en se basant sur les principes de l'ISO 19011.

Ce cours n'est pas une formation de consultants dans le but d'implémentation de la norme ISO 22000 et n'a pas pour ambition de former des experts en réglementation de la sécurité alimentaire, ni des formateurs en sécurité alimentaire.

Les participants doivent donc remplir les conditions suivantes avant d'entreprendre cette formation :

- disposer d'une expérience professionnelle dans le domaine agroalimentaire, de préférence avec une connaissance de mise en place ou de pratique d'un système de management;
- connaître les principales réglementations en sécurité alimentaire (du moins celles qui sont spécifiques à leur secteur industriel ou zone géographique) ;
- avoir une connaissance des programmes pré requis;
- avoir une connaissance des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), Vétérinaires (BPV), de Fabrication (BPF), de l'Hygiène (BPH), de Production (BPP), de la Distribution (BPD) ou de Commerce (BPC) selon le secteur industriel dans lequel évolue le participant ;
- avoir une connaissance des principes de l'HACCP tels que définis par le Codex Alimentarius.

PROGRAMME

1^{er} Jour

- 08h45** **ATTESTATION DE PRESENCE**
- 09h00** **PRESENTATION DU COURS**
Objectifs, ateliers, travail de groupe, évaluation continue, structure de l'examen, organisation, présentation des participants.
- EXPOSE 1 :** **Introduction sur les Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire**
- ATELIER 1 :** *Eléments de sécurité alimentaire*
- EXPOSE 2 :** **ISO 22000 : 2005 → Vue d'ensemble + Chapitre 4**
- ATELIER 1 :** *Retour d'information*
- EXPOSE 3 :** **Risques de sécurité alimentaire et mesures de contrôle**
- 13h00-14h00** *Déjeuner*
- ATELIER 2 :** *Identification des risques*
- EXPOSE 4 :** **ISO 22000 : 2005 → Chapitres 5 et 6**
- ATELIER 2 :** *Retour d'information*
- EXPOSE 5 :** **ISO 22000 : 2005 → Chapitre 7**
- EXPOSE 6 :** **ISO 22000 : 2005 → Chapitre 8**
- ATELIER 3 :** *Preuves d'audit*
- 18h30** **Fin de la 1^{ère} journée**

Une pause de 15 minutes est prévue en milieu de matinée et en milieu d'après-midi.

2^{ème} Jour

- 09h00** **Récapitulatif**
- MODULE : Législation de Sécurité Alimentaire**
- ATELIER 3 : Retour d'information**
- EXPOSE 7 : Approche processus des SMSA**
- ATELIER 4 : ISO 22000:2005 → Questionnaire**
- EXPOSE 8 : Accréditation, certification et compétence des auditeurs**
- ATELIER 4 : Retour d'information**
-
- 13h00-14h00** *Déjeuner*
-
- EXPOSE 9 : Audits : définition, principes, types**
- EXPOSE 10 : Planification des audits**
- ATELIER 5 : Planification des audits**
- ATELIER 5 : Retour d'information**
- ATELIER 6 : Revue documentaire**
-
- 18h30** **Fin de la 2^{ème} Journée**

Une pause de 15 minutes est prévue en milieu de matinée et en milieu d'après-midi.

3^{ème} Jour

09h00 **Récapitulatif**

ATELIER 6 : Retour d'information

EXPOSE 11 : Préparation des audits

ATELIER 7 : Partie 1 : Jeux de rôles d'audit
Préparation de l'audit
Développement des documents de travail

EXPOSE 12 : Conduire un audit

13h00-14h00 *Déjeuner*

EXPOSE 13 : Revue de l'audit

ATELIER 8 : Interprétation de la norme
Classification des écarts
Constats d'écarts /
Demande d'actions correctives

EXPOSE 14 : Rapportage de l'audit et suivi

Jeux de rôles → Démonstration d'une réunion de clôture

18h30 **Fin de la 3ème Journée**

Une pause de 15 minutes est prévue en milieu de matinée et en milieu d'après-midi.

4^{ème} Jour

09h00 **Récapitulatif**

ATELIER 8 : *Retour d'information*

ATELIER 9 : Etude de cas
Discussion et distribution des études de cas finales

ATELIER 7 : Partie 2 : Jeux de rôles d'audit
Conduite d'un audit
Retour d'information et discussion de groupe

13h00-14h00 *Déjeuner*

ATELIER 7 : Partie 2 : *Suite*

Révision de l'examen
Spécimen des feuilles d'examen ;
Eléments clés des objectifs du cours

ATELIER 9 : *Suite ...*

18.30 **Fin de la 4ème Journée**

Une pause de 15 minutes est prévue en milieu de matinée et en milieu d'après-midi.

5^{ème} Jour

09h00 **Récapitulatif**

ATELIER 9: *Présentations des études de cas*
Présentations selon le format et le contenu d'une réunion de clôture formelle.
Chaque membre de l'équipe est tenu de présenter les résultats de l'analyse du système de management de la sécurité alimentaire qui lui a été désigné.

13h00-14h00 *Déjeuner*

Revue du cours et synthèse

14h30 **EXAMEN ECRIT**

16h30 **Fin du Cours**

Une pause de 15 minutes est prévue en milieu de matinée.

N.B. : Les horaires du cours sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Formation I.R.C.A

(International Register of Certificated Auditors)



Bulletin d'inscription

- Du 12/11/2007 au 16/11/2007

(Merci de cocher la session de participation choisie et de la retourner
pour inscription)

☎ : 01 41 24 85 26 - 📠 : 01 41 24 84 52 - ✉ : marie-france.dang@sgs.com

Nom (Mr Mme Mlle): _____

Prénom : _____

Entreprise (Raison sociale) : _____

Fonction actuelle : _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville _____

☎ _____ 📠 _____

Email _____

Adresse Facturation : _____

Tarif : 1 980 € HT par participant y compris : repas de midi et pauses café (**hors frais d'hébergement, petit-déjeuner et repas du soir**)

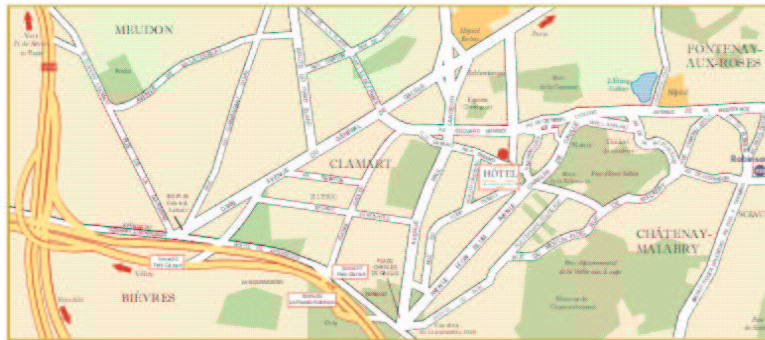
Cachet entreprise :

Signature :

*Principales expériences relatives au
management de la Sécurité Alimentaire*

<u>De mois/année à mois/année</u>	<u>Fonction occupée :</u>	<u>Société :</u>	<u>Description du poste :</u>
➤			
➤			
➤			
➤			

GRAND
HÔTEL
LE PLESSIS-ROBINSON
★★★



Pour accéder au Grand Hôtel suivre la direction du cœur de ville.



Illustration - R.C. 651 010 238 - SAS au capital de 37000 € - Illustrations inspirées par l'artiste et photographe par la Mairie de Plessis-Robinson.

51, avenue Aristide Briand - 92350 Le Plessis-Robinson

TÉL. : 01 41 28 16 16 - FAX : 01 41 28 19 35

www.grandhotel-plessis92.com

★★★
LE PLESSIS-ROBINSON
HÔTEL
GRAND

GRAND HOTEL DU PLESSIS ROBINSON – Mode d'Accès

Veillez trouver ci après quelques indications et ci joint le plan d'accès.

- Depuis la gare de Robinson (RERB) le bus 179 arrêt "résistance"
- Depuis la gare de Bourg la Reine le bus 390 arrêt "résistance"
- Depuis le métro Chatillon le bus 195
- Depuis la Porte d'Orléans le bus 128 jusqu'à Robinson et après le 179

