



ISO 22000 : 2005

FORMATION DE « RESPONSABLE D'AUDIT »

COURS ACCREDITE « I.R.C.A » (N° A17038)

BIENVENUE

Cette note a pour objectif de vous présenter les sessions de formations qualifiantes de Responsable d'audit selon les exigences de la certification d'auditeurs accréditée **IRCA (International Register of Certificated Auditors)**. 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 effectuées 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 d'audit. Les équipes sont modifiées périodiquement afin de permettre à chacun de bénéficier des expériences croisées des uns et des autres.

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 session est de 40 heures.

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

Il y a un examen écrit de 2 heures le cinquième jour de cette session de 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.

Pour toute inscription, merci d'adresser le bulletin d'inscription ci-joint à SGS ICS.

SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

FORMATION QUALIFIANTE DE 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.

PRESENTATION 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 mangement;
- 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

08.45 **ATTESTATION DE PRESENCE**

09.00 **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

13.00-14.00

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

18.30

Fin de la 1^{ère} journée

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

09.00

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

13.00-14.00

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

18.30

Fin de la 2^{ème} Journée

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

09.00

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

13.00-14.00

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

18.30

Fin de la 3ème Journée

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

09.00

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

13.00-14.00

Déjeuner

ATELIER 7 : Partie 2 : Suite

Révision de l'examen

Spécimen des feuilles d'examen ;
Éléments 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.

09.00 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.

13.00-14.00 Déjeuner

Revue du cours et synthèse

14.30 EXAMEN ECRIT

16.30 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.