

Auditeur ICA ISO 22000 Sécurité des Denrées Alimentaires

🕒 5 jours (35 heures)  Eligible CPF  Certification  Nouveau

Référence C0315

[NO_RS]

RS6749

Formation seule

2635,00 € HT

Formation avec examen de certification

3392,00 € HT

Repas offert

LES OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser toutes les étapes pour réaliser un audit tierce ou seconde partie d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires selon l'ISO 22000
- Adopter les comportements adaptés à la conduite et réalisation d'un audit de système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)
- Passer l'examen ICA ISO 22000 Sécurité des Denrées Alimentaires
- Candidater pour devenir auditeur tierce partie : **rendez-vous sur le site dédié du groupe AFNOR**

Formation enregistrée par l'ICA sous le numéro SDA/AU-001

PUBLIC CONCERNÉ

Tout professionnel souhaitant réaliser des audits 1ère, 2ème et 3ème partie selon l'ISO 22000 et devenir auditeur de SMSDA certifié ICA

LES PLUS

- Ateliers en sous-groupes
- Cas fil rouge et mise en situation d'audit tout au long de la formation
- Interactivités et échanges avec le formateur et les stagiaires

PRÉREQUIS

Formation : disposer des connaissances suivantes :

- **Principes et concepts du SMSDA suivants :**
 - Mise en œuvre ou utilisation d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans le secteur agroalimentaire selon l'ISO 22000
 - Cela comprend également les programmes privés, tels que IFS, BRC, GLOBALGAP, FSSC 22000 et/ou tout autre programme - englobant les composants d'un système de management
 - Réglementation en matière de sécurité des denrées alimentaires en vigueur (pouvant être spécifique au contexte de l'industrie alimentaire et à la région de chaque candidat)
 - Connaissance des programmes prérequis, tels que précisés dans les ISO/TS 22002-series
 - Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), Vétérinaires (BPV), de Fabrication (BPF), d'Hygiène (BPH), de Production (BPP), de Distribution (BPD) et de Vente (BPV), en fonction du secteur de la chaîne alimentaire où le candidat exerce ses activités
 - Principes HACCP, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius
- **Connaissance des exigences de l'ISO 22000 ou de la norme équivalente acceptable, qui peut être acquise en validant la formation de base sur les SMSDA**
- **Avoir déjà réalisé des audits**

AFNOR Compétences - Numéro de Siret : 438 096 034 00022

Certifiée Qualiopi pour les actions de formation

Des questions sur la formation ou son financement ? Contactez l'un de nos conseillers au 01 41 62 76 22

Certification : si vous souhaitez suivre cette formation pour passer l'examen ICA, vous devez répondre aux prérequis de la certification ICA. Plus d'information sur les prérequis ICA sur **certification.afnor.org** ou ica@afnor.org.

CONTEXTE

Vous souhaitez utiliser votre compte CPF: inscrivez-vous ici: <https://www.moncompteformation.gouv.fr>. Dans le cadre d'un financement via moncompteformation, l'instruction de votre dossier par nos services devra se faire 15 jours avant la date de début de la formation.

OFFERT

Les normes NF EN ISO 22000, NF ISO 22003-1, NF ISO 2203-2 et NF EN ISO 19011

CONTENU DE LA FORMATION

COMPRENDRE CHACUNE DES ÉTAPES DE LA MÉTHODOLOGIE D'AUDIT EN MOINS DE 2 MINUTES (CAPSULES VIDÉOS)

 0 jour 0,25 h

Ensemble de vidéos de moins de 2mns chacune, pour appréhender la méthodologie d'audit

Chaque vidéo vous présente tout ou partie d'une étape de la méthodologie et vous propose une astuce pour réussir cette étape.

1. Audit - késako ?
2. La préparation de l'audit pour quoi faire ?
3. Les points à vérifier
4. Plan d'audit
5. Guide d'entretien
6. A quoi sert la réunion d'ouverture
7. Produire des constatations d'audit
8. Formuler des constatations d'audit
9. Pourquoi conduire un entretien ?
10. Informations documentées
11. Observer des activités
12. Comment préparer les conclusions d'audit
13. Réunion de clôture
14. Pourquoi rédiger un rapport d'audit
15. Suivi d'audit - réaliser le suivi d'audit
16. Comment organiser vos audits internes
17. Les compétences des auditeurs et comment constituer une équipe d'audit

AUDITEUR ICA ISO 22000 SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

 5 jours 35 h

1 - Le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

But, avantages et principes de la norme ISO 22000
L'approche PDCA et son application aux processus d'un SMSDA
Principales évolutions entre la version 2005 et la version 2018 de l'ISO 22000

2 - Le processus d'audit

Définition d'un audit
Principes de l'audit
Présentation des activités générales d'un audit
La logique de l'audit
Les objectifs de l'audit tierce partie

3 - La méthodologie d'audit selon l'ISO/TS 22003

ISO/TS 22003 et ISO 17021
Management du processus d'audit de certification
Responsabilités pour manager les audits
Programmation des audits tierce partie
Catégories de la chaîne alimentaire

AFNOR Compétences - Numéro de Siret : 438 096 034 00022

Certifiée Qualiopi pour les actions de formation

Des questions sur la formation ou son financement ? Contactez l'un de nos conseillers au 01 41 62 76 22

Compétences d'un auditeur
Evaluation des compétences
Exemple de processus d'audit de certification

4 - La préparation d'un audit tierce partie

Revue documentaire
Approche des exigences légales et réglementaires
Documents utilisés pour documenter le SMSDA
L'analyse des dispositions prises pour l'HACCP / l'ISO 22000

5 - L'audit d'un SMSDA

Les familles de PRP
Revue documentaire de l'étude HACCP
Logique d'audit du système HACCP
Elaboration du plan d'audit et du guide d'audit
Exemple de guide d'audit
La rédaction du rapport d'audit
L'achèvement et le suivi de l'audit
Surveillance et revue du processus d'audit

EXAMEN DE CERTIFICATION

AUDITEUR ICA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES



IMPORTANT



Pour consulter les prérequis de la certification ICA cliquer ici

NOS PARTENAIRES



ICA

METHODE D'EVALUATION

- Une grille d'auto-positionnement est également à renseigner par l'apprenant en amont et en aval de la formation, permettant d'évaluer la progression sur les différents objectifs de la formation. Cette grille est appelée EDA « échelle de degré d'acquisition » et constitue l'évaluation formative du module.
- Un questionnaire à froid est envoyé et permet de mesurer l'utilité de la formation à 3 mois auprès du stagiaire et pose la question de la mise en pratique des connaissances.

PROCHAINES SESSIONS (LIEUX & DATES)

PARIS / ST DENIS : 12/05/2025 - 16/05/2025

MODULE 1 : 01/05/2025 - 16/09/2025 E-LEARNING/VIDEO

MODULE 2 : 12/05/2025 - 16/05/2025 PARIS / ST DENIS

BORDEAUX : 07/07/2025 - 11/07/2025

MODULE 1 : 23/06/2025 - 11/11/2025 E-LEARNING/VIDEO

MODULE 2 : 07/07/2025 - 11/07/2025 BORDEAUX

ROUEN : 07/07/2025 - 11/07/2025

PARIS / ST DENIS : 13/10/2025 - 17/10/2025

PARIS / ST DENIS : 17/11/2025 - 21/11/2025