



REF : AD12

DURÉE : 3 jours

NBR.MAX : 9 pers.

TARIF : nous contacter

formation@fr.tuv.com

Tel +33 (0)1 40 92 23 29

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne amenée à réaliser des audits internes selon l'ISO 22000.

PRÉ-REQUIS

Connaissance de l'ISO 22000.

Auditeur interne Sécurité alimentaire - ISO 22000

Objectifs de savoir

Connaître les techniques d'audit

Objectifs de savoir faire

Interpréter les exigences normatives dans le cadre d'un audit

Tenir une réunion d'ouverture et une réunion de clôture

Évaluer objectivement les preuves par rapport aux critères d'audit

Rédiger des constats porteurs de valeur ajoutée

Objectifs de savoir être

Se positionner dans la relation Auditeur - Audité

Communiquer de façon pertinente lors de l'audit, être reconnu comme un interlocuteur compétent

Méthodes pédagogiques

Alternance d'exposés théoriques, d'illustrations par des cas concrets, d'exercices individuels ou en groupes de travail et de jeux de rôle

Formateur

Consultant spécialiste en HACCP, auditeur ICA certifié ISO 22000, expert en Management de la Sécurité des denrées alimentaires auprès de la Commission Européenne

Sanction de la formation

Une attestation de fin de formation.

Contenu de la formation

Module 1 : LA NORME ISO 22000

- Les enjeux et bénéfices de la norme ISO 22000
- Les fondamentaux d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)
- La structure de la norme ISO 22000
- Les exigences - clés de la norme ISO 22000.

Module 2 : MÉTHODOLOGIE D'AUDIT DE SYSTÈME DE MANAGEMENT

- Les objectifs de l'audit
- Les acteurs de l'audit : le demandeur, l'auditeur, l'audité
- Préparation d'une campagne/démarche d'audits internes
- Préparation d'un audit
- Réalisation d'un audit
- Restitution d'un audit.

Module 3 : MISE EN PRATIQUE

- Jeux de rôle
- Exercices de mise en situation.

Modalités d'évaluation

- Exercices individuels, en binôme, en groupe ;
- Études de cas (selon le temps de formation demandé)
- QCM à la demande du client.