

ISO 22000 Lead Auditor : sécurité des denrées alimentaires

Date et durée
Code formation : ISO22000LA Durée : 4,5 jours Nombre d'heures : 31 heures
Formation avec certification
ISO 22000 : management de la sécurité des denrées alimentaires
Description
<p>Ce cours fournit aux participants une compréhension complète des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et le rôle de l'auditeur dans la planification, la conduite, le reporting et le suivi des audits du système de gestion de la sécurité alimentaire (SMSDA). Il comprend un aperçu des principes, des outils et des techniques nécessaires pour opérer et auditer efficacement un SMSDA</p> <p>Téléchargez le guide ISO 22000LA</p>
Objectifs
<p>A la fin de ces 5 jours de stage intensif, vous serez en mesure de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendre les concepts et les exigences de l'ISO 22000• Comprendre la législation nationale / internationale sur la sécurité alimentaire• Comprendre les principes HACCP basés sur le Codex Alimentarius• Comprendre les rôles et les responsabilités de l'auditeur• Appliquer les définitions, concepts et directives ISO 19011 et ISO / TS 22003• Reconnaître les principes, les pratiques et les types de vérification• Effectuer toutes les phases d'un audit externe (planifier, exécuter, rapporter, enregistrer, suivre, fermer)• Préparer et présenter des rapports efficaces
Points forts
<p>Le passage de l'examen de certification est compris dans le prix de la formation. En cas d'échec à l'examen, vous pouvez le repasser dans les 12 mois sans frais supplémentaires.</p>
Certification
<p>Durée : 3 Heures</p> <p>L'examen « PECB Certified ISO 22000 Lead Auditor » remplit les exigences relatives au programme d'examen et de certification de PECB.</p> <p>L'examen couvre les domaines de compétences suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• Principes et concepts fondamentaux du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires• Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)

- Principes et concepts fondamentaux de l'audit
- Préparation d'un audit ISO 22000
- Réalisation d'un audit ISO 22000
- Clôturer un audit ISO 22000
- Gérer un programme d'audit ISO 22000

Le passage de l'examen de certification est compris dans le prix de la formation. En cas d'échec à l'examen, vous pouvez le repasser dans les 12 mois sans frais supplémentaires.

Pré-requis

Une très bonne connaissance de la norme ISO 22000 est exigée ainsi que des connaissances approfondies des principes de l'audit

Public

- Auditeur souhaitant effectuer et diriger des audits d'un système de gestion de la sécurité alimentaire (SMSDA) en tant que responsable d'une équipe d'audit
- Gestionnaire de projet ou consultant souhaitant maîtriser le processus de vérification d'un Système de gestion de la sécurité des aliments
- Personne responsable de la sécurité alimentaire ou de la conformité dans une organisation
- Membre de l'équipe de sécurité alimentaire
- Expert-conseil en sécurité alimentaire
- Expert technique souhaitant se préparer à une fonction de contrôle de la sécurité alimentaire

Programme

Jour 1

- Introduction aux concepts du Système de management de la sécurité des denrées alimentaires tels que définis par la norme ISO 22000

Jour 2

- Planifier et initier un audit ISO 22000

Jour 3

- Conduire un audit ISO 22000

Jour 4

- Conclure et assurer le suivi d'un audit ISO 22000

Jour 5

- Examen de certification

PECB

Contenu de formation proposé par [PECB](#)