

## Formation d'auditeur de système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Ref. **IRCA-FSSC**  
Durée : 5.0 jour(s) / 35.0 heures

### ✓ Pré-requis :

Disposer des connaissances suivantes :

- Principes de la méthode HACCP tels que définis dans le Codex Alimentarius
- Principes et concepts du SMSDA
- Mise en œuvre ou utilisation d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Réglementation en matière de sécurité des denrées alimentaires
- Connaissance des programmes prérequis, tels que précisés dans les ISO/TS 22002-series
- Connaissance des exigences de l'ISO 22000

### ➔ Objectifs :

Comprendre la norme FSSC 22000 v6 et l'ISO 22000,  
Comprendre le fonctionnement d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires,  
Planifier et fixer les critères d'audit d'un SMSDA,  
Établir des rapports d'audits clairs, concis et pertinents,  
Communiquer avec succès le contenu du rapport d'audit au client de l'audit.

### 📄 Programme :

Les enjeux de la sécurité des denrées alimentaires  
La responsabilité du management dans le cadre d'un SMSDA  
Mise à jour et amélioration d'un SMSDA  
Techniques d'audit  
Le système d'accréditation.  
Exercices pratiques et discussion.

### 📋 Démarche pédagogique :

La formation est animée par un formateur accrédité par le dispositif IRCA.

### ✓ Evaluation et validation :

Évaluation continue des stagiaires (capacité de communication et comportement),  
Examen écrit,  
Seule la réussite à ces deux évaluations entraîne la délivrance d'un certificat numéroté permettant au candidat de demander son enregistrement auprès de l'IRCA.