Auditeur ICA Sécurité des denrées alimentaires

CATEGORIE : B

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Spécifique :
- Commerce, vente et grande distribution - Commerce alimentaire et métiers de bouche
 - Hôtellerie - restauration, tourisme, loisirs et animation - Production culinaire
 - Industrie - Alimentaire

Domaine agroalimentaire

Code(s) NAF : —

Code(s) NSF : 221

Code(s) ROME : H2102

Formacode : —

Date de création de la certification : 01/01/2009

Mots clés : MANAGEMENT, ICA, AUDIT, AGROALIMENTAIRE

Identification

Identifiant : 942

Version du : 10/11/2015

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- Outils d'évaluation AFAQ 2600
- ISO 26000:2010 Lignes directrices relatives à la responsabilité sociale

Non formalisé :

- Référentiel de compétences d'auditeur ICA AFNOR Certification

Norme(s) associée(s) :

—

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

Garantir un niveau de compétence des auditeurs certifiés dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- Aucun

Descriptif général des compétences constituant la certification

- Etre capable de mener/diriger un audit de système de management de la santé sécurité au travail (préparation, réalisation et conclusion)
- Etre capable de comprendre le contexte sectoriel de l'audit
- Etre capable de statuer sur la conformité ou non conformité de l'exigence évaluée
- Maîtriser les normes ISO 22000, ISO 22003 et 19011

Modalités générales

La certification est accessible après un parcours obligatoire de formation à l'audit de 5 jours

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du

Public visé par la certification

Tous publics

développement durable

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

Permet à l'auditeur de valoriser et vendre ses compétences auprès de ses clients
Permet aux auditeurs d'être missionnés par des organismes de certification
Appartenir au réseau d'auditeurs certifiés ICA

Pour l'entité utilisatrice

Intérêt pour les employeurs et les organismes certificateurs de missionner des auditeurs certifiés du point de vue de leur positionnement sur le marché, de la reconnaissance des clients, de la maîtrise des processus, des enjeux de qualité...

Evaluation / certification

Pré-requis

Formation initiale et Expérience professionnelle :

Diplôme post-secondaire comprenant des cours de microbiologie générale et de chimie générale
Justifier d'une expérience professionnelle de 4 ans dont 2 ans d'expérience dans des activités liées au management de la qualité ou de la sécurité des denrées alimentaires

Formation à l'audit - obligatoire :

Avoir suivi une formation à l'audit de 35 heures minimum appliquée au SMSDA (dans les 3 années précédant la candidature).

Expérience de l'audit :

Avoir effectué au minimum 4 audits complets dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires avec un minimum de 12 jours sur site, dont 2 jours selon l'ISO 22000 ou équivalent (dans les 3 années précédant la candidature).

Pour les auditeurs déjà certifiés ICA dans un autre domaine, ils peuvent se présenter à une certification complémentaire, les pré-requis sont alors allégés : Expérience professionnelle : 4 ans dont 2 ans d'expérience dans des activités liées au management de la qualité ou de la sécurité des denrées alimentaires. Formation spécifique : formation à l'audit appliquée au SMSDA de 3 jours. Expérience pratique de l'audit : 4 audits complets dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires avec un minimum de 12 jours sur site, dont 2 jours selon l'ISO 22000 ou équivalent (dans les 3 années précédant la candidature).

NB : Un candidat ne justifiant pas de l'expérience d'audit requise, peut se présenter aux examens. En cas de réussite, il sera considéré comme pré-certifié. Il disposera ensuite d'une année pour acquérir ou compléter son expérience d'audit et ainsi obtenir sa certification

Compétences évaluées

Répondre aux exigences de l'ISO 19011 (en terme de formation initiale, formation à l'audit, expérience professionnelle)
Posséder les qualités personnelles requises pour l'activité d'audit

Centre(s) de passage/certification

- AFNOR Certification - 11 Rue Francis de Préssensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX

Préparer, effectuer un audit et rédiger un rapport d'audit
Connaître les principes de l'audit (déontologie, impartialité, indépendance, méthode fondée sur la preuve), le management (rôle, responsabilités, répartition des tâches au sein de l'équipe d'audit) et la réalisation des audits de systèmes de management
Maîtriser l'ISO 22000
Posséder une culture générale et des connaissances sectorielles sur les processus, les produits et les services afin de comprendre le contexte de l'audit.

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Pas de niveaux

La validité est Temporaire

La certification est valable 3 ans sous réserve d'un maintien annuel. Les phases de maintien et renouvellement de la certification sont réalisées sur la base de l'étude d'un dossier et d'un relevé d'activité d'audit.

Possibilité de certification partielle : non
Matérialisation officielle de la certification :
Remise d'un certificat de compétences

Plus d'informations

Statistiques

1100 auditeurs certifiés et 92 auditeurs pré-certifiés
1380 certificats actifs

Autres sources d'information

<http://www.boutique-certification-personnes.afnor.org/competences>