

## MÉTIER

### QUALIFICATION DES AUDITEURS CSA / GTP

**PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires une vision globale du système de certification et du référentiel CSA / GTP.

<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le système de certification : règlement d'audit et de certification selon le référentiel CSA/GTP,</li> <li>• Connaître le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport des céréales et oléo-protéagineux,</li> <li>• Connaître le référentiel CSA/GTP,</li> <li>• Savoir auditer selon le référentiel CSA/GTP.</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Les auditeurs tels que décrits dans le paragraphe PUBLIC ci-dessus doivent, préalablement à la formation, justifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'une connaissance des filières céréalières,</li> <li>• D'une formation dans le domaine du management de la qualité et de l'HACCP ou d'un minimum de deux années d'expérience dans une fonction liée à ces domaines.</li> </ul>
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>Jour 1   9h00 – 9H15</b> : Tour de table et vérification des prérequis par un test de positionnement  <i>ASFONA est certifiée Qualiopi (Novembre 2020). Le positionnement est une exigence incontournable qui permet de vérifier les prérequis et de définir les attentes et les besoins des stagiaires.</i></p> <p><b>Jour 1   9H15 – 10h00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La filière céréalière : opérateurs et débouchés,</li> <li>• Les opérateurs concernés par la certification CSA/GTP : organismes stockeurs.</li> </ul> <p><i>Les auditeurs verront l'organisation de la filière depuis l'agriculteur jusqu'à l'acheteur de matières premières. Un rappel de cette chaîne permettra de définir ce que sont les organismes stockeurs : coopératives, négoce et silos collectifs et/ou portuaires et leurs clients industriels (blé/meunerie, orge/malterie, maïs/amidonnerie, oléagineux/trituration).</i></p> <p><b>Jour 1   10h00 – 10h15 : Pause</b></p> <p><b>Jour 1   10h15 – 12h00</b> : La méthode HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappel des essentiels et la démarche dans un organisme stockeur,</li> <li>• Les étapes,</li> <li>• Les points critiques et points d'attention au sein des organismes stockeurs.</li> </ul>

*La maîtrise de la méthode HACCP est un prérequis essentiel ! La formation doit rapidement refixer les fondamentaux :*

- *Existence d'une équipe HACCP intégrant le « direct ferme »,*
- *Définition du champ d'application chez un organisme stockeur dont l'activité est regroupée autour des étapes suivantes :*
  - *Réceptionner (identifier, échantillonner, contrôler, classer les produits achetés),*
  - *Conditionner (trier, sécher),*
  - *Conserver (refroidir, ventiler, transiler, traiter, contrôler),*
  - *Expédier (charger, échantillonner),*
  - *Transporter (transports internes ou externes, aux entrées, transferts, expéditions).*
- *Hiérarchisation des dangers pour chaque risque à l'aide de (au minima) la gravité (G) qui correspond aux conséquences du danger sur la sécurité alimentaire du consommateur et la fréquence (F) d'apparition du danger.*
- *La détermination des points critiques sera faite à l'aide d'un arbre de décision qui sera revu.*

*Un temps sera consacré à la détermination des risques avérés les plus fréquemment rencontrés au sein des organismes stockeurs et la qualification « CCP » ou points d'attention selon le niveau de surveillance qui peut en être fait.*

- *Les plans de surveillance des contaminants seront abordés ainsi que les LMR en vigueur sur les principaux contaminants rencontrés dans les activités de réception et de stockage.*

### **Jour 1 | 12H00-13H30 : Déjeuner**

**Jour 1 | 13H30 - 15h30 : Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport des céréales et oléo-protéagineux :

- **Présentation du Guide (JO août 2011),**
- **Analyse du référentiel CSA/GTP version Janvier 2021 et ses annexes :**
  - **Les bonnes pratiques,**
  - **L'activité commerciale,**
  - **La collecte et la réception,**
  - **Le stockage du grain et la surveillance du grain (température),**
  - **Le travail du grain :**
    - **Actions mécaniques,**
    - **Séchage,**
    - **Ventilation,**
    - **Transilage,**
    - **Désinsectisation éventuelle.**
  - **L'expédition, le transport et la livraison**
  - **La gestion des « direct ferme »**
    - **Liste des agriculteurs vérifiée selon les contrats réalisés,**

- Vérification documentaire : engagements, états des lieux, audits internes agriculteurs.
- Module non OGM

*Un rappel sera fait sur l'origine du GBPH (2011), véritable bible, qui a donné lieu aux différentes versions du référentiel (rédaction par des professionnels et les organisations professionnelles propriétaires du référentiel).*

*Analyse du référentiel en cours de validité : exigence par exigence en s'appuyant sur des exemples concrets (photos, expériences, etc.) et en évoquant les différentes approches : les non conformités et leur qualification (mineure, majeure, critique) potentielle au regard de l'objectif premier qui reste la sécurité sanitaire du grain.*

*Toutes les étapes seront évoquées de la réception/agréage à l'expédition dans des contenants vérifiés selon l'annexe transport en vigueur ; en passant par toutes les étapes du travail du grain et en intégrant les expéditions « direct ferme »*

### **Jour 1 | 15h30 - 15h45 : Pause**

### **Jour 1 | 15h45 – 17h30 : La conduite de l'audit**

- Rappel des fondamentaux (préparation, plan d'audit, réalisation de l'audit, rapport et suivi des non conformités).

Les stagiaires doivent avoir une formation préalable à la tenue d'audit externe. La formation reprendra les exigences particulières pour l'audit de certification CSA/GTP, en particulier :

- La préparation :
  - Définition des sites principaux, secondaires et primaires,
  - Le choix des sites à auditer,
  - L'application ou non des exigences liées au direct ferme,
  - Vérification documentaire préalable à l'audit,
- Le plan d'audit :
  - Vérification de la date d'envoi préalablement à l'audit,
  - Précision des sites, des agents audités,
  - Conditions d'audit.
- Réalisation de l'audit :
  - Audit du siège,
  - Audit des sites,
  - Audit documentaire.
- Rapport d'audit,
- Suivi des non conformités.

### **2<sup>ème</sup> journée avec les auditeurs confirmés**

### **Jour 2 | 9h00 – 10h15 : Le règlement d'audit et de certification**

- Version Janvier 2021

Durant cette formation, l'accent sera mis sur les évolutions significatives de cette certification.

- Questions/réponses juillet 2019

Les différents cas de figures proposés dans le « questions/réponses de juillet 2019 » seront étudiés

	<p><b>Jour 2   10h15 – 10h30 : Pause</b></p> <p><b>Jour 2   10h30 – 12h00 : Études de cas, exemples, échanges d'expériences</b> Le formateur proposera aux stagiaires une série de photographies prises en situation réelle d'exploitation d'un silo de collecte et de stockage de céréales. Ces clichés permettront des échanges et de positionner ces avis sur une échelle de valeur : conforme ou non et niveau de risques. Un temps est prévu pour des questions et des échanges d'expériences. Des exercices sous forme d'études de cas pourront être proposés.</p> <p><b>Jour 2   12h00 – 13h30 : Déjeuner</b></p> <p><b>Jour 2   13h30 – 15h00 : Module non OGM</b> <b>Jour 2   15h00 – 15h15 : Evaluations ASFONA</b> <i>ASFONA est certifiée Qualiopi</i> <i>Le test de vérification des acquis est une exigence incontournable qui permet de vérifier que tous les items ont bien été abordés et le niveau de compréhension de la formation sous forme d'un QCM. Cela permet également de vérifier que la formation répond aux attentes des stagiaires exprimées en début de session. Pour conclure, une évaluation globale de satisfaction du stagiaire lui permet d'émettre un avis quant aux conditions de stage (conditions d'inscription, conditions matérielles, qualité de formateur et des supports) et des besoins éventuels en formation.</i></p> <p><b>Jour 2   15h15 – 15h30 : Pause</b> <b>Jour 2   15h30 -17h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TEST FINAL DE QUALIFICATION : Etude de cas - QCM</li> </ul>
<b>PUBLIC</b>	Auditeurs, déjà formés aux techniques d'audit externe, salariés d'un organisme certificateur accrédité ISO 17021-1 ou ISO 17065, ou liés par un contrat avec un organisme certificateur accrédité ISO 17021-1 ou ISO 17065.
<b>INTERVENANT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formateur spécialiste stockage céréales</li> <li>• Formateur métier « Parcours Silo »</li> <li>• Expérience dans l'accompagnement des entreprises sur HACCP, ISO, CSA/GTP</li> <li>• Expérience confirmée d'auditeur organisme certificateur</li> <li>• Formateur non intervenant en audit sur CSA/GTP</li> </ul>
<b>RESPONSABLE DE FORMATION</b>	Jonathan THEVENET
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support PowerPoint pour exposé</li> <li>• Document stagiaire</li> <li>• Études de cas concrets d'application</li> <li>• Échanges d'expériences avec les participants</li> <li>• Clôture après évaluation / satisfaction en fin de stage.</li> </ul>

VALIDATION	Attestation de formation
DURÉE	2 jours (14 heures)
LIEU & DATE	A déterminer
COÛTS ET MODALITÉS	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité ( <b>y compris pour les personnes en situation de handicap</b> ), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.