

Auditeur Interne Expert : La Méthode Intégrale pour Sécuriser la Qualité et la Sécurité des Aliments

Lien : https://afrique-formation.com/formation/auditeur-interne-expert-la-methode-integrale-pour-securiser-la-qualite-et-la-securite-des-aliments

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA25

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Maîtriser les exigences des normes ISO 22000, IFS et BRCGS applicables à l'audit interne
- ✔ Comprendre et appliquer la méthodologie d'audit définie par la norme ISO 19011
- ✔ Être capable de préparer et planifier un audit interne de manière structurée
- ✔ Savoir évaluer l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire (HACCP) et des prérequis
- ✔ Développer les techniques de communication et de questionnement face aux audités
- ✔ Acquérir les réflexes d'observation terrain pour détecter les risques de sécurité alimentaire
- ✔ Savoir collecter des preuves objectives par recoupement d'informations
- ✔ Être capable de rédiger des constats de non-conformité clairs et factuels
- ✔ Savoir évaluer la pertinence des actions correctives proposées suite à l'audit
- ✔ Contribuer activement à l'amélioration continue du système de management de la qualité

👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables et Directeurs Qualité / Sécurité des Denrées Alimentaires
- ✔ Membres de l'équipe HACCP (Food Safety Team)
- ✔ Ingénieurs et techniciens du service Qualité
- ✔ Responsables de production ou chefs d'équipe souhaitant devenir auditeurs
- ✔ Responsables Maintenance impliqués dans le système de management
- ✔ Auditeurs internes débutants souhaitant structurer leur approche
- ✔ Auditeurs internes expérimentés souhaitant mettre à jour leurs connaissances (recyclage)
- ✔ Toute personne mandatée pour réaliser des auto-inspections ou audits fournisseurs

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction aux référentiels de sécurité des denrées alimentaires

- Comprendre l'architecture des normes GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000)
- Identifier les exigences réglementaires et le Paquet Hygiène
- Définir le rôle et les responsabilités de l'auditeur interne

2 / Les principes fondamentaux de l'audit selon ISO 19011

- Assimiler les principes de déontologie et d'impartialité
- Comprendre l'approche fondée sur la preuve
- Maîtriser le cycle de vie de l'audit et l'approche processus

3 / Révision des principes HACCP et analyse des risques

- Vérifier la méthodologie des 12 étapes et 7 principes du Codex Alimentarius
- Distinguer les PRP, les PRPo et les CCP (Points Critiques pour la Maîtrise)
- Intégrer la Food Defense (TACCP) et la Food Fraud (VACCP) dans le périmètre d'audit

4 / Planification et préparation de l'audit interne

- Établir un programme d'audit annuel basé sur les risques
- Définir le périmètre, les critères et les objectifs de la mission
- Constituer l'équipe d'audit et vérifier les compétences requises

Afrique Formation

5 / La revue documentaire préalable

- Analyser le manuel qualité et les procédures opérationnelles
- Vérifier les diagrammes de flux et les analyses de dangers existantes
- Identifier les points de vigilance issus des précédents audits

6 / Construction des outils d'audit

- Élaborer un guide d'entretien pertinent par processus
- Créer des grilles d'audit (check-lists) personnalisées et flexibles
- Préparer le plan d'échantillonnage pour les vérifications terrain

7 / Conduite de la réunion d'ouverture

- Présenter l'équipe et confirmer le plan d'audit aux audités
- Rappeler les objectifs et rassurer sur la confidentialité
- Valider la logistique et les règles de sécurité pour la visite terrain

8 / Réalisation de l'audit terrain : observation et hygiène

- Évaluer le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et tenues vestimentaires
- Auditer les infrastructures, la marche en avant et le zonage
- Détecter les risques de contamination croisée (allergènes, corps étrangers)

9 / Techniques d'entretien et communication

- Pratiquer l'écoute active et reformuler pour valider les informations
- Utiliser les questions ouvertes, fermées et d'investigation
- Gérer les situations conflictuelles ou les audités réticents

10 / Collecte de preuves et traçabilité

- Réaliser un exercice de traçabilité ascendant et descendant
- Vérifier les enregistrements de surveillance des CCP et PRPo

Afrique Formation

- Trianguler les informations : observation, entretien, documentaire

11 / Analyse des constats et détection des écarts

- Identifier les conformités et les pistes de progrès
- Caractériser les non-conformités (mineures, majeures, critiques KO)
- Rattacher chaque écart à une exigence précise du référentiel

12 / Synthèse et réunion de clôture

- Préparer la restitution des résultats à chaud
- Présenter les conclusions de manière factuelle et constructive
- Obtenir l'adhésion des audités sur les écarts constatés

13 / Rédaction du rapport d'audit

- Rédiger des constats clairs, précis et irréfutables
- Structurer le rapport pour faciliter la lecture par la direction
- Émettre un avis sur l'efficacité globale du système audité

14 / Suivi des actions correctives et amélioration continue

- Évaluer la pertinence des analyses de causes racines (méthode 5M, 5 Pourquoi)
- Valider les plans d'actions correctives proposés par les audités
- Vérifier l'efficacité des actions mises en œuvre et clôturer l'audit

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
04 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés