

Fiche Technique: Formation audit HACCP industrie agroalimentaire

Objectifs de la formation

Rendre chaque participant autonome pour auditer le HACCP sur site, en conformité avec les référentiels et les attentes d’audits externes.

- Préparer, conduire et conclure un audit interne HACCP conforme au Codex, à l’ISO 22000, à la FSSC 22000 et aux exigences ONSSA.
- Appliquer la logique risque → contrôle → preuve; relier PRP, PRPo et CCP.
- Formaliser un plan d’audit; réaliser entretiens; collecter des preuves et échantillonner des enregistrements.
- Identifier et qualifier les non-conformités; prioriser par criticité; proposer des actions correctives mesurables et datées.
- Rédiger un rapport clair et argumenté; utiliser trames, échelle de cotation et vocabulaire commun.
- Stabiliser la conformité avant audits de certification et visites clients/distributeurs.

Formation contextualisée Maroc/Afrique francophone, ancrée sur des cas réels et des grilles d’audit prêtes à l’emploi.

Population cible

- Équipes qualité, HSE et production des usines et cuisines centrales.
- Responsables qualité, superviseurs de lignes et managers de proximité (atelier, maintenance).
- Auditeurs internes débutants à confirmés recherchant une méthode d’audit opérationnelle.
- Secteurs: laiterie/boissons, viandes/charcuterie, produits de la mer, boulangerie-pâtisserie, restauration collective.
- Groupes multi-sites souhaitant homogénéiser grilles, matrices de criticité et rapports.

Durée de la formation

Format	Public / Focus	Durée indicative
Compact	Équipes familières du HACCP; techniques d’audit, cas et restitution	2 jours
Étendu	Cadre normatif + HACCP appliqué + mises en situation sectorielles	3–4 jours
Intra-entreprise	Audit de vos lignes, documents et PRP; adaptation à vos horaires	Selon planning site
Inter-entreprises	Retours croisés entre industries; cas mutualisés	Calendrier programmé

Évaluation finale: QCM + étude de cas d’audit (préparation → restitution). Attestation de stage délivrée;

Option e-learning asynchrone possible via la plateforme NEW LEARNING pour préparer et consolider les acquis.

Programme de la formation

Modules progressifs combinant cadre réglementaire, HACCP appliqué, techniques d'audit et cas sectoriels; outils fournis: grilles d'audit, trames de rapport, matrices de criticité, check-lists.

Module 1 — Cadre et référentiels

- Positionner l'audit dans ISO 22000, FSSC 22000, Codex et ONSSA; relier constats aux clauses.
- Durée: 0,5 j — Évaluation: QCM.

Module 2 — Méthodologie HACCP

- Analyse des dangers; décision CCP/PRPo; limites critiques; surveillance des PRP.
- Durée: 1 j — Évaluation: Cas pratique.

Module 3 — Techniques d'audit

- Plan d'audit; observation terrain et entretiens; constats hiérarchisés; plan d'actions.
- Durée: 1 j — Évaluation: Observation.

Module 4 — Études de cas sectorielles

- Application par filière (laitiers, viandes, boissons, boulangerie, restauration collective); restitution argumentée.
- Durée: 0,5–1 j — Évaluation: Oral.