

Fiche Technique: Formation audit HACCP logistique et distribution

Objectifs de la formation

- Consolider les principes HACCP appliqués à la logistique/distribution (réception, stockage sec/froid, préparation, chargement, transport, livraison).
- Professionnaliser les audits internes et l'évaluation des prestataires logistiques.
- Cartographier les flux et identifier les points critiques: températures, croisement de flux, intégrité des emballages, hygiène des véhicules.
- Construire une grille d'audit objective et scorée; évaluer la conformité sur critères factuels.
- Situer le contexte réglementaire ONSSA et intégrer ISO 22000 / FSSC 22000 pour la logistique.
- Maîtriser la traçabilité et la gestion des non-conformités; formaliser un plan d'actions SMART.

Attestation de stage délivrée sur réussite du QCM final et qualité de la restitution des cas pratiques.

Population cible

- Directions industrielles; responsables qualité et coordinateurs sécurité alimentaire.
- Responsables HSE, responsables d'entrepôt et de transport; chefs de quai; superviseurs magasin.
- Représentants des prestataires logistiques; auditeurs internes débutants ou confirmés.
- Réseaux retail et plateformes logistiques au Maroc et en Afrique francophone.
- Prérequis recommandés: BPH, traçabilité, bases HACCP et connaissance des flux du site; auto-diagnostic et test positionnant en amont.

Durée de la formation

Format	Durée	Remarques
Standard (inter/intra)	2 jours (14 h)	Apports ciblés, ateliers, études de cas, entraînements à l'audit.
Renforcé (avec mises en situation)	3 jours (21 h)	Inclut audits sur site et restitutions détaillées.
Modules	2–3 h chacun	Présentiel ou distanciel synchrone; évaluation en fin de module.
Organisation	Demi-journées possibles	Adaptable aux contraintes d'exploitation; 4 à 6 sessions modulaires envisageables.

Programme de la formation

Modules séquencés combinant concepts, études de cas, ateliers et mises en situation. Chaque module se conclut par un exercice de vérification des acquis.

Module 1 — Fondamentaux et cadre normatif pour la chaîne logistique

- PRP, PRPo, CCP appliqués à la logistique; cartographie des flux et étapes sensibles.
- Exigences normatives et guides sectoriels; hiérarchie des preuves et enregistrements.
- Références HACCP/Codex pour validation et vérification.

Module 2 — Traçabilité et chaîne du froid du quai au magasin

- Échantillonnage des contrôles thermométriques; lecture d’enregistreurs; analyse d’excursions.
- Traçabilité opérationnelle; retrait/rappel simulé < 4 h; gestion des aléas.
- Check-list froid/traçabilité reliée au PMS.

Module 3 — Techniques d’audit, grille de cotation et restitution

- Planification, posture d’auditeur; grille de cotation pondérée et critères factuels.
- Rédaction de constats étayés de preuves; hiérarchisation des priorités.
- Restitution orale et négociation de plans d’actions; gabarit de rapport d’audit.

Module 4 — Audit prestataires transport

- Critères de sélection et de suivi des prestataires.
- Plan d’audit dédié au transport.

Module	Durée indicative	Livrables / Outillage
Fondamentaux HACCP logistique	3 h	Cartographie des flux, check-list PRP
Traçabilité et chaîne du froid	3 h	Procédure retrait/rappel, protocole thermométrie
Techniques d’audit et restitution	3 h	Grille de cotation, gabarit de rapport
Audit prestataires transport	2 h	Critères de sélection/suivi, plan d’audit