Fiche Technique: Formation auditeur interne FSSC à Abidjan

Objectifs de la formation

- Professionnaliser les audits internes selon FSSC 22000 v6 et ISO 19011, adaptés aux sites d'Abidjan.
- Détecter tôt les dérives et anticiper les non-conformités majeures.
- Aligner les pratiques d'audit entre Yopougon, Vridi et Koumassi; prioriser les zones à risque.
- Qualifier les écarts, chiffrer les impacts (délais, rebut, confiance client) et structurer des plans d'action SMART.
- Renforcer la traçabilité des plans d'actions et raccourcir les délais de clôture.
- Améliorer la préparation aux audits de certification et la crédibilité vis-à-vis des clients/export.

> Attestation nominative, gabarits (plan d'audit, trame d'entretien, grille de qualification des écarts) et suivi J+30 inclus.

Population cible

- Responsables Qualité et référents HSE.
- Superviseurs de production et chefs d'équipe.
- Futurs auditeurs internes.
- Directions souhaitant challenger et piloter l'audit interne.
- Secteurs: produits de la mer, cacao, boissons, huiles végétales, carnés, logistique sous froid, restauration collective/catering.

Durée de la formation

Format intensif de 2 à 3 jours, ajusté aux contraintes d'exploitation des sites d'Abidjan.

Format	Durée	Modalités / Participants
Inter-entreprises (Plateau)	2 jours (14 h) ou 3 jours (21 h)	6 à 12 participants
Intra-entreprise (Yopougon, Vridi, Koumassi)	2 à 3 jours	Adaptation aux lignes et PRP locaux; audit d'une ligne pilote
Évaluations et attestation	Intégrées aux sessions	QCM, étude de cas, mise en situation; attestation nominative

Programme de la formation

Alternance d'apports méthodologiques, cas ancrés dans la transformation locale et mises en situation. Intègre FSSC 22000 v6 (exigences additionnelles) et s'appuie sur ISO 19011 pour la conduite d'audits.

Module 1 — Fondamentaux FSSC 22000 v6, cartographie des processus et référentiel

- Positionner FSSC 22000, ISO 22000, PRP et exigences additionnelles.
- Cartographier les processus critiques: réception portuaire, stockage froid, cuisson/refroidissement, conditionnement, expédition.
- Vérifier cohérence risques — maîtrise — surveillance; grilles d’audit localisées Abidjan.
- Durée: 3 h 30 — Évaluation: quiz de positionnement.

Module 2 — Conduite d’audit selon ISO 19011, PRP/PRPo et Plan de Maîtrise Sanitaire

- De la planification à la réalisation: programme annuel, plan d’audit, compétences.
- Prioriser les zones à risque: zones humides, chambres froides, CIP, allergènes.
- Auditer PRP, PRPo et CCP; revue documentaire; constats factuels et qualification des écarts.
- Durée: 5 h — Évaluation: QCM intermédiaire.

Module 3 — Gestion des écarts, preuve, crises et retour d’expérience à Abidjan

- Sécuriser la preuve, évaluer le risque, définir actions correctives et vérifier l’efficacité.
- Scénarios typiques: rupture chaîne du froid, dérive nettoyage en campagne humide, allergènes.
- Transformer chaque constat en plan d’action SMART avec indicateurs.
- Durée: 3 h — Évaluation: étude de cas.

Module 4 — Culture sécurité, évaluation finale et attestation de stage

- Auditer comportements, routines et irritants générateurs d’écarts.
- QCM final, mise en situation en binôme et restitution structurée.
- Remise des gabarits: plan d’audit, liste de vérification, grille de qualification.
- Durée: 2 h 30 — Évaluation: mise en situation + attestation.
