Fiche Technique: Formation auditeur interne FSSC au Maroc

Objectifs de la formation

- Planifier, conduire et clôturer des audits internes conformes au référentiel FSSC 22000.
- Construire des grilles d'audit pertinentes et des critères observables, vérifiables et mesurables.
- Réduire les non-conformités majeures et ancrer l'exigence FSSC dans la culture des équipes.
- Rédiger des constats factuels étayés par des preuves, classer les écarts et piloter des plans d'actions fondés sur les causes racines.
- Aligner les audits internes avec les attentes des marchés export (UE, Golfe) et les réalités des contrôles douaniers.
- Relier PRP, PRPo, CCP, traçabilité, food defense/fraud et intégrité de l'étiquetage aux exigences additionnelles FSSC.

> 2 jours (14 h) en inter — jusqu'à 3 jours en intra selon périmètre. Attestation "Auditeur interne FSSC 22000" délivrée. Sessions en français avec explications possibles en arabe.

Population cible

- Responsables qualité et futurs auditeurs internes.
- Référents HACCP.
- Superviseurs de production et techniciens d'atelier.
- Sites des secteurs halieutique, viandes, produits laitiers, fruits/agrumes, boulangerie industrielle, boissons (Maroc).

Durée de la formation

Élément	Modalités
Durée	2 jours (14 heures) en inter; 2 à 3 jours en intra selon périmètre
Format	Présentiel au Maroc (Casablanca, Agadir, Fès–Meknès) ou classe virtuelle
Évaluation	QCM, étude de cas, mise en situation d'audit et restitution
Attestation	Attestation de stage "Auditeur interne FSSC 22000"
Langue	Animation en français; explications possibles en arabe

Programme de la formation

Module 1 – Référentiels FSSC 22000, ISO 22000 et principes HACCP

- Positionnement FSSC 22000 vs ISO 22000 et exigences additionnelles.
- PRP/PRPo, logique PDCA, alignement Codex HACCP, traçabilité.
- Critères d'audit reflétant l'intention des exigences, au-delà de la simple conformité documentaire.
- Illustrations par des cas marocains (mer, agrumes, viandes) et lecture guidée d'ISO 22000:2018.

Module 2 – Planifier et conduire un audit interne efficace

- Programme d'audit fondé sur les risques, les performances et le calendrier industriel.
- Préparation: périmètre, critères, méthodes, échantillonnage de dossiers/enregistrements.
- Réalisation: entretiens, observation, traçabilité, vérification PRP sur le terrain.
- Clôture: constats factuels, classement (mineur/majeur/critique), réunion et diffusion.
- Grilles adaptées aux ateliers humides/secs et entrepôts frigorifiques; gestion des objections.

Module 3 – Traiter les non-conformités et piloter l'amélioration

- Analyse des causes racines (5 Pourquoi, Ishikawa) et définition d'actions de correction/correctives.
- Fixation de délais réalistes et vérification de l'efficacité des actions.
- Suivi des plans d'actions et indicateurs utiles (délai de clôture, récurrence, efficacité).
- Intégration de scénarios de crise (retrait/rappel) pour renforcer la robustesse du système.

Module 4 – PRP, PMS et exigences réglementaires marocaines

- Audit du plan de nettoyage-désinfection, nuisibles, corps étrangers, allergènes, maintenance hygiénique.
- Aptitude des infrastructures et conformité réglementaire marocaine (repères ONSSA).
- Vérification de l'alignement procédures/pratiques et distinction écarts documentaires vs opérationnels.

Module 5 – Culture sécurité alimentaire et montée en compétence

- Techniques de communication pour des interactions constructives en atelier.
- Micro-scénarios et mobilisation de la hiérarchie de proximité.
- Outils d'animation simples: quarts d'heure qualité, causeries, visites Gemba.