Fiche Technique: Formation auditeur interne ISO 22000 au Sénégal

Objectifs de la formation

- Doter les équipes d'une méthode d'audit interne ISO 22000 rigoureuse et reproductible.
- Renforcer HACCP, PRP/PRPo, échantillonnage, vérification des enregistrements et gestion documentaire.
- Planifier, conduire et conclure des audits utiles au pilotage, avec constats factuels priorisés selon le risque.
- Conduire des entretiens d'audit en atelier (français ou wolof) et observer les pratiques réelles.
- Aligner les pratiques multi-sites et sécuriser la chaîne du froid et les flux logistiques.
- Préparer les équipes aux audits de certification et aux exigences clients/markets export.

> Sessions inter-entreprises à Dakar et intra-entreprise sur site. Formats 2, 2,5 ou 3 jours. Cas pratiques locaux et attestation de stage.

Population cible

- Équipes Qualité, Production et HSE des unités agroalimentaires.
- Auditeurs internes débutants ou confirmés (poisson, fruits et légumes, huiles, boissons).
- Directions multi-sites opérant à Dakar, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor, Diamniadio, Mbour.
- Directions qualité, responsables HSE et responsables d'usine.

Durée de la formation

Format	Public / Usage	Contenu / Repères
2 jours	Équipes aguerries avec procédures robustes	Parcours resserré sur rappels normatifs et simulation terrain
2,5 jours	Maturité intermédiaire, besoin d'exercices ciblés	Apports + observations en atelier + restitutions
3 jours (≈21 h)	Multi-sites / niveaux hétérogènes	J1 (7h) normes & plans d'audit • J2 (7h) terrain simulé • J3 (7h) restitution et plan d'actions

Programme de la formation

Approche ancrée dans les ateliers sénégalais (produits de la mer, fruits et légumes, huiles, boissons), avec alternance rappels normatifs, cas pratiques et restitutions.

Module 1 — Cadre normatif, définitions et contexte sénégalais

- Structure ISO 22000, leadership, approche processus, amélioration continue.
- Exemples issus de poisson, légumes des Niayes, huileries; gestion de l’eau et du froid.
- Repères HACCP/PRP/PRPo et liens avec Codex Alimentarius.

Module 2 — Planification et conduite d’audit interne en atelier

- Programme d’audit, critères, grilles d’entretien, échantillonnage documentaire.
- Observation en sécurité, neutralité, preuves (pratiques, enregistrements, équipements).
- Entraînement sur écarts typiques (flux, zones tampons, températures).
- Zones critiques: réceptions, découpe/épluchage, conditionnement, chambres froides, quais.

Module 3 — Non-conformités, causes racines et traitement

- Qualification des écarts, faits vs opinions, cotation mineur/majeur.
- Outils causes racines (5 pourquoi, causes-effets); plans d’actions proportionnés au risque.
- Suivi d’efficacité à 30/60/90 jours; cas locaux (poisson frais, purées de mangue, salades).

Module 4 — PMS, PRPo et vérification des maîtrises

- Audit PRP/PRPo (nettoyage-désinfection, nuisibles, hygiène, maintenance, étalonnage).
- Actualisation HACCP, validation CCP, surveillance et enregistrements probants.
- Cohérence procédures-pratiques; détection des dérives subtiles.

Module 5 — Évaluation, QCM, cas pratiques et attestation

- QCM référentiel, étude de cas locale, mini-rapport et plan d’actions.
- Compétences évaluées: écoute, questionnement, précision des preuves, gestion du temps.
- Retour individuel et attestation de stage pour les stagiaires satisfaisant aux critères.