

Lead Auditor FSSC 22000 v6 + BRCGS Food Safety combiné

Lien : https://innov-maroc.com/formation/lead-auditor-fssc-22000-v6-brcgs-food-safety-combine

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
QLA321

CATÉGORIE
Audit Qualité

INNOV MAROC

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les principes et structures des référentiels FSSC 22000 v6 et BRCGS Food Safety
- ✔ Identifier les complémentarités et différences entre les deux référentiels
- ✔ Maîtriser les principes, méthodes et techniques d’audit de sécurité des aliments
- ✔ Préparer et planifier efficacement un audit combiné FSSC 22000 v6 + BRCGS
- ✔ Définir un programme, un périmètre et un plan d’audit adaptés aux risques
- ✔ Évaluer l’efficacité du système de management de la sécurité des aliments
- ✔ Auditer le système HACCP et les programmes prérequis
- ✔ Évaluer les pratiques d’hygiène, de production, de nettoyage et de maîtrise des risques
- ✔ Auditer la gestion des fournisseurs, matières premières, produits et traçabilité
- ✔ Évaluer les exigences spécifiques de FSSC 22000 v6 et de BRCGS Food Safety
- ✔ Collecter et analyser des preuves objectives pour établir des constats fiables
- ✔ Identifier, documenter et classer les non-conformités
- ✔ Rédiger des rapports d’audit professionnels et présenter les résultats
- ✔ Évaluer les actions correctives et leur efficacité
- ✔ Conduire un audit complet selon une approche professionnelle de Lead Auditor

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité des aliments
- Responsables QHSE / HSE des industries agroalimentaires
- Responsables assurance qualité
- Responsables HACCP et sécurité alimentaire
- Auditeurs internes et auditeurs fournisseurs
- Auditeurs qualité souhaitant développer leurs compétences en FSSC 22000 et BRCGS
- Responsables systèmes de management de la sécurité des aliments
- Responsables production et responsables de sites agroalimentaires
- Responsables hygiène, laboratoire et contrôle qualité
- Responsables achats et approvisionnement dans l’industrie alimentaire
- Consultants en qualité, sécurité des aliments et certification
- Professionnels impliqués dans la préparation ou le maintien des certifications FSSC 22000 et BRCGS
- Chefs de projets qualité et amélioration continue
- Cadres des industries agroalimentaires souhaitant conduire des audits combinés

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Comprendre les référentiels FSSC 22000 v6 et BRCGS Food Safety

- Identifier la structure, les principes et les domaines d’application des deux référentiels
- Comprendre les complémentarités et différences entre FSSC 22000 v6 et BRCGS Food Safety
- Définir les enjeux de certification et de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires

2 / Maîtriser les principes de l’audit de système de management de la sécurité des aliments

- Comprendre les principes fondamentaux de l’audit selon une approche basée sur les risques
- Définir les objectifs, critères, périmètre et responsabilités d’un audit
- Adopter les compétences et comportements attendus d’un auditeur professionnel

3 / Préparer un audit FSSC 22000 v6 + BRCGS

- Analyser les référentiels et préparer les critères d’audit
- Élaborer un programme, un plan et un calendrier d’audit
- Préparer les documents, ressources et outils nécessaires à la mission

4 / Auditer le système de management de la sécurité des aliments

- Évaluer la politique, les objectifs et les responsabilités du système
- Auditer la maîtrise documentaire et les processus de management
- Vérifier l’efficacité des processus à partir de preuves objectives

INNOV MAROC

5 / Auditer l’analyse des dangers et le système HACCP

- Évaluer l’identification et l’analyse des dangers liés aux denrées alimentaires
- Vérifier les mesures de maîtrise, PRP, CCP et plans de contrôle
- Évaluer la surveillance, la vérification et l’efficacité des mesures de maîtrise

6 / Auditer les programmes prérequis et les conditions de production

- Vérifier l’hygiène, le nettoyage, la désinfection et la lutte contre les nuisibles
- Auditer les infrastructures, équipements, flux et conditions environnementales
- Évaluer les pratiques opérationnelles favorisant la sécurité et la salubrité des aliments

7 / Auditer la maîtrise des fournisseurs, matières et produits

- Évaluer la sélection, l’évaluation et la surveillance des fournisseurs
- Vérifier la réception, le stockage, la traçabilité et la maîtrise des matières premières
- Auditer la gestion des produits non conformes et des risques liés aux fournisseurs

8 / Auditer les exigences spécifiques BRCGS Food Safety

- Évaluer les exigences relatives au site, aux produits et aux processus
- Vérifier les contrôles spécifiques liés à la culture de sécurité des aliments
- Identifier les exigences BRCGS nécessitant une attention particulière lors de l’audit

9 / Auditer les exigences additionnelles FSSC 22000 v6

- Évaluer les exigences additionnelles applicables au système FSSC 22000
- Vérifier la maîtrise des enjeux tels que fraude alimentaire, défense alimentaire et culture de sécurité
- Évaluer les dispositifs de surveillance, vérification et amélioration associés

10 / Collecter les preuves et identifier les non-conformités

- Maîtriser les techniques d’entretien, d’observation et d’échantillonnage

INNOV MAROC

- Formuler des constats d’audit fondés sur des preuves objectives
- Classer et documenter les écarts selon les critères applicables aux référentiels

11 / Rédiger le rapport et conduire la réunion de clôture

- Structurer un rapport d’audit clair, précis et factuel
- Présenter les constats, non-conformités et conclusions de manière professionnelle
- Conduire efficacement la réunion de clôture et communiquer les résultats

12 / Piloter les actions correctives et réaliser un audit complet

- Évaluer la pertinence des analyses de causes et des actions correctives
- Vérifier l’efficacité des actions mises en œuvre
- Réaliser une simulation complète d’audit combiné FSSC 22000 v6 + BRCGS Food Safety

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

INNOV MAROC

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC