

Audit ISO 22000 : devenez expert de la certification et garant de la sécurité des denrées alimentaires

Lien : https://innov-maroc.com/formation/audit-iso-22000-devenez-expert-de-la-certification-et-garant-de-la-securite-des-denrees-alimentaires

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
4 jours (28h)	**QLA287**	**Hygiène et HSE**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les exigences de la norme ISO 22000:2018
- Maîtriser les techniques d’audit ICA en sécurité des denrées alimentaires
- Savoir planifier et conduire un audit complet
- Identifier et analyser les non-conformités
- Rédiger des rapports d’audit professionnels
- Évaluer la conformité des systèmes de management alimentaire
- Participer à l’amélioration continue des systèmes qualité
- Préparer les organisations aux audits de certification

POUR QUI ?

- Auditeurs internes et externes
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Ingénieurs agroalimentaires
- Responsables production agroalimentaire
- Responsables hygiène et sécurité
- Toute personne souhaitant devenir auditeur ISO 22000

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Introduction à la sécurité des denrées alimentaires

- Enjeux sanitaires et économiques
- Principes de la sécurité alimentaire
- Chaîne alimentaire et responsabilités

2 / Présentation de la norme ISO 22000:2018

- Structure et exigences de la norme
- Approche système de management
- Lien avec le Codex Alimentarius

3 / Fondamentaux de l’audit ICA

- Rôle et missions de l’auditeur ICA
- Types d’audits (interne, tierce partie, certification)
- Principes d’indépendance et d’éthique

4 / Planification de l’audit

- Programme et plan d’audit
- Analyse des risques liés à l’audit
- Préparation documentaire

INNOV MAROC

5 / Techniques de réalisation de l’audit

- Conduite des entretiens
- Observation des pratiques terrain
- Collecte des preuves d’audit

6 / Évaluation du système de management de la sécurité des aliments

- Analyse des exigences ISO 22000
- Évaluation de la conformité HACCP
- Identification des points critiques

7 / Détection et analyse des non-conformités

- Typologie des écarts
- Méthodes d’analyse des causes
- Hiérarchisation des non-conformités

8 / Rédaction du rapport d’audit

- Structure et contenu du rapport
- Formulation des constats et preuves
- Recommandations d’amélioration

9 / Suivi des actions correctives

- Plan d’actions correctives et préventives
- Vérification de l’efficacité
- Clôture des non-conformités

10 / Amélioration continue et certification

- Contribution à l’amélioration du système
- Préparation aux audits de certification

INNOV MAROC

- Culture qualité et sécurité alimentaire

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

Prochaines dates programmées

10 au 13 Nov. 2026	Présentiel - Casablanca
26 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
23 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
18 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 16 Juil. 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

INNOV MAROC — Tous droits réservés