



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

🎯 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

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



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

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

- 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

Prochaines dates programmées

 23 Nov. au 02 Déc. 2026

 Distanciel

 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