

Fiche Technique: formation auditeur interne iso 22000

Objectifs de la formation

- Maîtriser une méthode opérationnelle pour auditer le SMSDA selon ISO 22000:2018 et la logique HACCP.
- Planifier des audits internes fondés sur l'analyse des risques et couvrant les processus critiques.
- Conduire des entretiens factuels et collecter des preuves objectives sur le terrain.
- Formaliser des constats factuels, classer les écarts et rédiger des non-conformités exploitables.
- Piloter la clôture d'audit et s'assurer de l'efficacité des actions correctives.
- Évaluer la robustesse du SMSDA et sécuriser la maîtrise des PRP, PRPo et CCP.

Population cible

- Responsables qualité et animateurs HACCP.
- Chefs d'équipe et superviseurs de production.
- Responsables hygiène et sécurité des denrées alimentaires.
- Professionnels impliqués dans le SMSDA (maintenance, achats, logistique).
- Futurs auditeurs internes souhaitant auditer selon la norme ISO 22000:2018.
- Équipes en démarrage ou en recyclage sur la version 2018 de la norme.

Durée de la formation

Format	Durée	Modalités
Inter-entreprises (standard)	2 jours (14 h)	Présentiel ou classe virtuelle
Intra-entreprise	2 à 3 jours	Adapté à la complexité des processus
Recyclage équipes expérimentées	1,5 jour	Focus version 2018 et objectivation des preuves

Groupe idéal de 6 à 12 participants. Sessions animées en français, supports disponibles en anglais sur demande. Supports pédagogiques accessibles 30 jours après la formation.

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux ISO 22000 & HACCP (3 h)

- Décrypter la structure de la norme ISO 22000:2018, la logique PDCA et la terminologie PRP/PRPo/CCP.
- Maîtriser la traçabilité ascendante/descendante et la validation/vérification des mesures de maîtrise.

Module 2 — Préparer un audit interne (3 h)

- Élaborer un programme d'audit basé sur les risques et hiérarchiser les thèmes critiques.

- Construire des grilles d'entretien, définir l'échantillonnage et préparer des checklists ciblées.

Module 3 — Conduire et conclure l'audit (4 h)

- Mener des entretiens factuels, analyser les preuves et gérer les situations sensibles (allergènes, CCP).
- Formuler des constats et non-conformités clairs, prioriser les actions et clôturer avec suivi.

Module 4 — Mise en situation et évaluation (2 h)

- Réaliser un audit terrain simulé et effectuer une restitution orale structurée.
- Valider les acquis via un QCM final et obtenir l'attestation de fin de formation.

Niveaux complémentaires : la formation se décline également en parcours Essentiel, Avancé et Expert selon la maturité de vos équipes. Un suivi post-formation est proposé pour accompagner les premiers cycles d'audit.