
Audit Interne selon les référentiels de sécurité des aliments

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences des référentiels
- Analyser les exigences par rapport aux pratiques de l'entreprise
- Connaître les différentes étapes de réalisation d'un audit
- S'approprier et valider les phases pratiques de la réalisation d'un audit interne

Public visé

Auditeurs internes

Programme

I- Introduction

- L'audit interne : définition, intérêt, généralités

II- Présentation des référentiels IFS / BRC / ISO 22000

- Présentation des référentiels IFS / BRC / ISO 22000
- Les principales exigences des référentiels

III- Méthodologie de l'audit interne

- L'audit interne et ses objectifs
- Les différentes phases de déroulement d'un audit
- Particularités d'un audit interne
- Les points clés d'un audit interne réussi... Quelques conseils pour l'auditeur

IV- Pratique de l'audit interne

- Etablissement d'un plan d'audit
- Analyse documentaire
- Elaboration du questionnaire d'entretien
- Réunion d'ouverture
- Entretiens sur le terrain, recueil de preuves tangibles, observations des activités et des situations
- Détermination et qualifications des constats d'audit
- Etablissement du rapport d'audit
- Réunion de clôture

V- Synthèse

- Echanges
- Questions / Réponses

Audit Interne selon les référentiels de sécurité des aliments

Méthodes et supports pédagogiques

- Apports théoriques à travers des études de cas, des exercices
- Mise en perspectives et transposition des éléments théoriques avec les activités

L'intervenant

Florent PEROCHEAU, Directeur Commerciale et Auditeur au sein de DEKRA Certification

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	13 mars 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.