

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
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre PETROZZI est prestataire externe de DEKRA depuis 2017.

Fort de son expérience professionnelle dans divers secteurs industriels et services, Alexandre PETROZZI est spécialisé dans la formation, l'accompagnement d'entreprises, et réalise des audits systèmes (internes) QSE.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	26 février 2019	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 offerts
- 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.