

---

## *Audit Interne selon les référentiels de sécurité des aliments*

---

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Connaître les exigences des référentiels
- Connaître les différentes étapes de réalisation d'un audit
- S'approprier et valider les phases pratiques de la réalisation d'un audit interne
- Permettre aux stagiaires de réaliser des audits pertinents et efficaces

### **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
- Réunion de clôture
- Etablissement du rapport d'audit

#### **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**

**Florent Perocheau** est auditeur DEKRA.

Fort de son expérience professionnelle dans divers secteurs industriels et services, Florent PEROCHEAU est spécialisé dans la pratique de l'audit interne et dans l'audit certificateur (BRC, IFS, ISO 22000...)

### **Durée, date et lieu**

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	13 février 2020	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.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite