

Auditeur Sécurité des Aliments : Pratiquez des audits à valeur ajoutée !

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les points clés du processus d'audit
- Préparer un audit de la sécurité des denrées alimentaires (analyse documentaire)
- Réaliser un audit (entretien, recueil de preuves)
- Conclure l'audit
- Formaliser des écarts
- Elaborer un rapport d'audit

Public visé

Responsables qualité et sécurité des aliments, responsables de production, de maintenance, personnes souhaitant devenir Auditeurs internes ou améliorer ses pratiques

Programme

Les différents niveaux d'audits et leurs spécificités :

- Vérification des PRP selon l'ISO/TS 22002-series et selon l'IFS V7
 - Etude des écarts avec des photographies (repérage des exigences des référentiels, formulation des écarts, commentaires / risques)

Identifier les points clés du processus d'audit (ISO 19011)

- Les objectifs / principes de l'audit
- Les différentes phases
- Rôle et règles de déontologie de l'auditeur

Préparer l'audit

- Le mandatemen
- L'analyse documentaire
 - Mise en activité
- Le plan d'audit
 - Mise en activité
- Le guide d'entretien
 - Mise en activité sur un cas d'une entreprise agroalimentaire

Auditeur Sécurité des Aliments : Pratiquez des audits à valeur ajoutée !

Réaliser un audit

- Réunion d'ouverture
- Conduire des entretiens : les techniques d'entretien (guide d'entretien, prises de notes), les points clés de la communication – Détection et mise en évidence des écarts
 - Mises en activité sur un cas d'une entreprise agroalimentaire

Conclure l'audit

- Synthèse et formalisation des écarts
 - Mises en activité
- Préparation et animation de la réunion de clôture
 - Mises en activité
- Rédaction du rapport d'audit
 - Mises en activité
- Clôture de l'audit (pas de mise en activité)

Evaluer la pertinence des actions correctives proposées par les audités

Méthodes et supports pédagogiques

- Etude de cas pour la réalisation d'audits documentaires + entretien Auditeur – Audité
- Utilisation de l'ISO/TS 22002-1 et l'IFS v7
- Présentation théorique des exigences de l'ISO 19011
- Apports théoriques éclairés par des aspects pratiques documentaires
- Méthode participative à partir de mises en activités (étude de cas)
- Utilisation de formulaires prêts à l'emploi
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz


L'intervenant

Olivier BOUTOU, expert AFNOR en qualité et sécurité des aliments.

Formateur IRCA FSSC 22000, responsable d'évaluation, responsabilité sociétale ISO 26000 et expert 3D, expert ANSES pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.

Auditeur Sécurité des Aliments : Pratiquez des audits à valeur ajoutée !

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 jours (14h) – de 9h à 17h	9 mars 2023 10 mars 2023	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	1 100,00€ HT (soit 1 320,00€ TTC) / personne / pour 2 jours
Tarif non adhérent AREA	1 300,00€ HT (soit 1 560,00€ TTC) / personne / pour 2 jours

Le +

- Un groupe de 10 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

