

## *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 | 29 juin 2023<br>30 juin 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.

