



L'enjeu de la sécurité Alimentaire : AUDIT INTERNE



Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Connaître l'enjeu des audits en général
- > Identifier les clés pour préparer et mener son audit
- > Prendre conscience de l'importance de la création et du suivi du plan d'action à mener ensuite.

Participants

- > Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne

Pré-requis

Aucun

Programme

Apports théoriques :

- > Rappel sur les certifications (IFS/BRC/ISO 22000...) : contexte, enjeux.
- > Etude des paragraphes des normes concernant l'audit interne : outil d'amélioration continue et non de répression.
- > Les clés pour mener un audit interne de la **préparation** au **déroulement** jusqu'à la **rédaction** du rapport et l'établissement du **plan d'action** d'amélioration.
- > Être un bon auditeur terrain : les méthodes de questionnement, importance de la communication orale et écrite, les précautions lors de la rédaction et de la diffusion du rapport...

Travaux dirigés :

- > Préparation d'un audit interne : détermination du champ d'audit, création du support d'audit, planification en production.
- > Réalisation de l'audit
- > Rédaction du rapport
- > Création du plan d'action suite aux écarts constatés.

Moyens d'encadrement

Référent pédagogique : Nathalie ONNILLON, Responsable Pédagogique et Référente Handicap

Intervention : Consultant en hygiène et sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques à l'aide d'exemples de documents
- > Participation active des stagiaires : principe de la formation / action
- > Echanges d'expérience et de pratiques entre les stagiaires.
- > Pratique d'un audit réel sur le terrain

Modalités d'évaluation des connaissances

- > Evaluation des connaissances par un QCM.
- > Evaluation des compétences par l'évaluation du plan d'action réalisé pendant la formation.

Validation de la formation

- > Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

Modalités :

- > Durée de la formation :

3 jours(21H)

- > Lieu de la formation :

En inter (Dans les locaux d'HYPREVIA FORMATION) ou en intra (site client)

- > Délai d'accès Délai d'accès à la formation et tarifs à la formation et tarifs :

Voir nos conditions sur notre site : hypreviaformation.com