

OBJECTIFS

- Acquérir les méthodes et techniques indispensables à la réalisation d'un audit HACCP.
- Être capable d'organiser, de préparer et de mener un audit HACCP.
- Savoir établir une grille d'audit à partir d'un référentiel HACCP

METHODES PEDAGOGIQUES

- Cette formation repose sur une mise en situation des participants dans un contexte d'audit réel.
- Elle peut être adaptée spécifiquement aux référentiels **BRC, IFS et/ou ISO 22000**.

PROGRAMME

Comprendre les enjeux de l'audit de sécurité alimentaire

- Rappels sur la méthode HACCP
- Le rôle de l'audit dans le système de sécurité sanitaire
- Les principes de l'audit

Mise en pratique de l'audit de sécurité sanitaire

- Préparer l'audit
 - Définition des objectifs
 - La planification des audits de sécurité alimentaire
 - Approche processus / HACCP
 - L'élaboration des guides d'audit (définition du référentiel, référentiels existants, intégration des exigences de l'entreprise)
 - Revue des documents existants
- Conduite de l'audit
 - La réalisation de l'audit
 - Les interviews
 - Comment auditer efficacement ?
 - Comment évaluer la maîtrise d'une activité ?
- Rapport de l'audit
 - La rédaction des constats d'audits
 - Les actions correctives (évaluation et suivi).

Pour qui ?

- Responsables qualité d'entreprises agroalimentaires, auditeurs qualité / sécurité alimentaire
- **Pré-requis** : Connaissances de la méthode HACCP

En pratique

Durée : 2 jours **Code** : HA - 06
Nombre de participants : 10 max.
Prix HT : 900 €
pour l'INTRA, nous consulter

Plus d'infos

Vous pouvez contacter :
Florence RIGÉ
Tél. : 06 88 08 70 97
@ : florence.rige@dfconseil.com