

Programme de Formation

Auditer en interne un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon IFS et BRC

Conditions de réalisation

Formation non éligible au CPF

Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.

Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Pas de prérequis pour cette formation. La connaissance ou la pratique d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000, IFS, BRC) est un plus

Public concerné

Toutes personnes impliquées dans l'audit

Objectifs pédagogiques

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

Comprendre et appliquer la méthodologie d'audit

Etre capable d'auditer les exigences principales des référentiels IFS et BRC, et les spécificités de la sécurité alimentaire.

Réaliser un audit sur un processus dans les conditions réelles, selon le planning des audits internes de l'entreprise.

Durée

2 jours – 14h

Dates

Nous consulter

Lieu

Bordeaux

Animatrice

Béatrice BARLERIN

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par jour. Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
- Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants

Limité à 10

PROGRAMME

Jour 1 Audit Qualité : méthode, application, points clef de la sécurité alimentaire

Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

1. Principes de l'audit

- Objectif de l'audit dans les systèmes de management
- Définition des différents types d'audit

2. Méthodologie de l'audit qualité

- Choix, Périodicité et Planification des audits
- Préparation de l'audit
- Réalisation de l'audit – Exercice de communication et d'écoute
- Restitution des résultats d'audit - Exercice d'interprétation
- Comportement de l'Auditeur

3. Auditer les exigences relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires IFS / BRC

- Identification des exigences majeures et des points critiques à auditer :
- Responsabilités de la direction

Programme de Formation

Auditer en interne un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon IFS et BRC

- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments - Haccp
- Gestion des ressources
- Planification et procédé de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants et la fraude
- Culture de la sécurité des aliments

Jour 2 : Partie pratique en situation avec réalisation d'un audit dans l'entreprise sur un processus

- Cas pratique : Réalisation d'un audit interne qualité en situation sur un processus (choix du Processus à faire avec la Responsable Qualité et l'entreprise avant la journée).

Préparation de l'audit :

- Etude du processus/service à auditer,
- Questionnaire d'audit (ou questionnaire interne à l'entreprise),
- Programme-organisation de l'audit

Réalisation d'un audit en situation sur le terrain

- Réunion d'ouverture
- Entretiens, questions et notes de l'auditeur
- Détection des écarts
- Restitution des résultats d'audit à chaud au personnel audité, lors de la réunion de clôture.

Analyse de l'audit : par le formateur et le participant

- L'analyse des résultats de l'audit à froid et formulation des écarts, des améliorations, des points forts, de l'efficacité.
- Remarques sur les comportements lors de l'audit.

Jour 3 à 7 Après la journée de formation

Rédaction du rapport d'audit : Exercice pour le participant

- La rédaction, par le participant, du rapport sur le format de l'entreprise (si existant)
- La correction du rapport d'audit avec commentaires par le formateur (à distance).

Modalités d'évaluation

QCM et évaluation par la formatrice de l'atteinte des objectifs

Méthodes et moyens pédagogiques

Diaporama, exercices en groupe, mises en situations et partage d'expériences

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation de formation