



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

L'audit est réalisé sur 3 jours :

- un audit sur site selon une Grille IFIP avec restitution « à chaud » le soir même de l'audit (1,5jour),
- la réalisation d'un Rapport d'audit remis dans les 30 jours (1 jour),
- la restitution sur place à froid illustrée de manière pédagogique avec la synthèse des données documentaires, des photos et films pris dans les ateliers pendant l'audit (1/2 jour).

Il est possible d'organiser une restitution étendue pour plusieurs groupes par demi-journées supplémentaires.

En fin de campagne d'audits, l'IFIP réalise une compilation des résultats des différents audits puis organise une restitution auprès de tous les fabricants de rillettes ayant participé.

Le domaine d'audit peut être élargi à d'autres types de production (compter + 1,5 jour d'audit)