



Se préparer à un audit externe : IFS, BRC, ISO 22000, audit client ...

Objectifs

Compétences visées

- S'entraîner à répondre avec précision et correctement aux auditeurs
- Préparer et aborder l'audit avec moins de stress
- Faire le point sur le niveau de préparation aux audits futurs et programmés

Pour qui ?

- Les responsables qualité et de production ainsi que l'encadrement des entreprises de transformation des viandes
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Mise en pratique
- Formateur ayant plus de 20 d'ans d'expertise en tant auditeur HACCP et sécurité des procédés dans la filière charcuterie-salaison
- Formation construite sur le cas de l'entreprise : les principales procédures liées à la préparation de l'audit (documents spécifiques en fonction du référentiel d'audit à préparer) sont à transmettre au formateur avant la formation

Programme

Analyse du référentiel d'audit suivant l'audit à préparer

Repérer les difficultés et les pièges à éviter

Comprendre les contraintes de l'auditeur

La préparation d'un audit externe

Mise en pratique : 2ème et éventuellement 3ème jour

Exercices d'audit sur le terrain avec l'encadrement et les opérateurs clés

Evaluation des acquis

- La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

2 à 3 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

