

L'AUDIT INTERNE

OBJECTIFS

- Connaître les obligations en matière d'audit
- Savoir mettre en place des audits efficaces
- Avoir les bons réflexes sur le terrain

PROGRAMME

CONTEXTE

- Contexte réglementaire
- IFS Food et BRC Food : Objectifs et organisation des référentiels

LES AUDITS

- Les différents types d'audits
- Audit interne : définition
- Contexte et objectifs d'un audit interne
- Choix de la fréquence
- Importance de l'analyse et de l'observation

LA PLANIFICATION

- Plan d'audit
- Choix des services à auditer
- Préparation de l'audit interne :
 - Types de questions
 - Approche opérationnelle et technique
 - Logistique de préparation
 - Choix des situations à observer

CONDUITE DES AUDITS INTERNES

- Maîtrise du temps et du lieu
- Règles déontologiques et professionnelles de l'auditeur
- Maîtrise de la réglementation

RÉDACTION DES COMPTES RENDUS D'AUDIT

- Choix du support
- Synthèse de l'audit
- Mise en avant des non conformités
- Contenu du rapport d'audit

Méthodes

pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

Présentiel ou à distance

Durée

- 10 heures

Animateur

- Consultant AXEL GROUPE ou partenaire

Pas de prérequis