



Penser le management par la qualité

Audit interne IFS

Le référentiel IFS régit les Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire. Il donne un cadre complet pour optimiser son organisation en matière de sécurité alimentaire et répond à certaines exigences clients.

Objectif : Evaluer le niveau de conformité de l'entreprise par rapport aux exigences du référentiel IFS.

Durée* : 1 journée

.....
Prix* (2017) : 1 100^{€HT} / 1 journée

<p>Points audités :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Responsabilité de la direction<ul style="list-style-type: none">▪ Engagement de la direction▪ Politique SSA▪ Planification & responsabilité▪ Revue de direction❖ Exigences relatives à la documentation<ul style="list-style-type: none">▪ Maîtrise des documents et des enregistrements❖ Management des ressources<ul style="list-style-type: none">▪ Formations - RH▪ Infrastructures & locaux	<ul style="list-style-type: none">❖ Planification et réalisation des produits<ul style="list-style-type: none">▪ PRP / BPH▪ PRP opérationnels▪ Plan HACCP et CCP▪ Spécifications produits▪ Traçabilité❖ Validation, vérifications et amélioration continue<ul style="list-style-type: none">▪ Etalonnages▪ Contrôles internes▪ Vérification et amélioration continue▪ Maîtrise des non-conformités▪ Gestion des alertes, procédures retrait/rappel
<p>Organisation :</p> <p>Planification : un plan d'audit est envoyé 1 semaine avant la date prévue</p> <p>Réunions d'ouverture et de clôture</p> <p>Compte-rendu d'audit envoyé sous 8 jours ouvrés, reprenant les différents points (points positifs; points à améliorer et KO).</p>	

Pour aller plus loin...

La formation du personnel est une obligation du référentiel IFS. Opter pour une **formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène** (réf. FH01) est la garantie du respect des règles en vigueur.

Pour tout renseignement :
06.29.45.00.63
contact@acm-qualite.com

*Hors frais de déplacement (frais réels). Durée évolutive en fonction de la taille du site et du nombre de site à auditer .