

L'audit interne en sécurité sanitaire des aliments

Objectifs

Réaliser des audits pour évaluer la maîtrise et le management des risques hygiéniques en restauration

Contenu de la formation

Étude préalable des référentiels qualité existants

Les dangers alimentaires

- Nature des dangers et les conséquences
- Causes des dangers

Moyens de maîtrise de surveillance et de gestion des risques

- Moyens réglementaires
- Moyens de l'entreprise
- Bonnes pratiques hygiéniques

Principe de management de la sécurité sanitaire

- Définition et concepts
- Composantes et fonctionnement du système

Définition et principes de l'audit interne

- Typologie, objectifs et intérêt des audits
- L'auditeur SSA
- Qualités et comportements de l'auditeur
- Responsabilités et devoirs
- Principes de communication

Méthodologie de l'auditeur interne

- Contenu et objectifs des phases d'audit
- Erreurs à éviter

Infos pratiques

Public

Responsable restauration, responsable de production, responsable qualité. Prérequis : maîtriser la langue française

Durée

2 jours

Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

Tarif intra-entreprise

Nous consulter

Compétences clés acquises

- Identifier les dangers sur sa chaîne
- Maîtriser l'art de l'audit

Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire