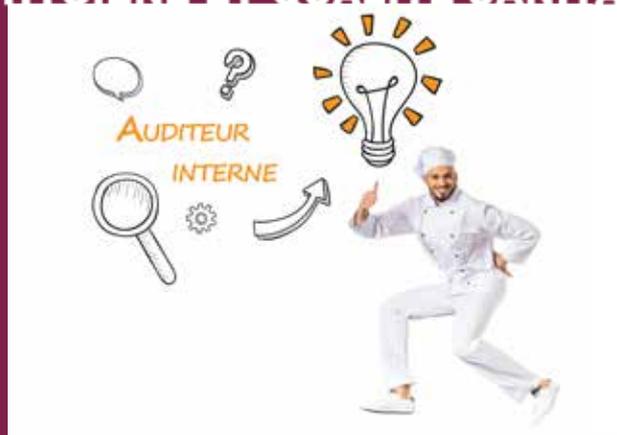


# Auditeur interne en hygiène alimentaire



**DES ALIMENTS**

## FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



### DURÉE

1 jour (7 heures)



### PRÉREQUIS

Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Jeux de rôle
- Travail en groupe à partir d'études de cas



### OBJECTIFS

- Construire un support pour la réalisation d'un audit hygiène
- Assurer le déroulement de l'audit
- Optimiser les différentes techniques de communication pendant l'audit



### PUBLIC

- Futurs auditeurs internes : Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, de restauration, de distribution...

## PROGRAMME

### Notions d'assurance qualité

#### Différentes étapes de l'audit interne :

#### Préparation de l'audit :

- Programmation
- Nomination des auditeurs
- Lettre de notification
- Préparation des documents

#### Déroulement de l'audit, les différentes étapes :

- Réunion d'ouverture
- Audit sur site
- Réunion de clôture

#### Suivi de l'audit :

- Compte-rendu d'audit
- Plan d'action
- Actions correctives

#### Communication pendant l'audit :

- Climat de confiance
- Attitude des auditeurs
- Expression orale
- Écoute
- Flexibilité
- Reformulation
- Prise de note
- Situations particulières



### ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



### THÈMES ASSOCIÉS

- Bases en hygiène alimentaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP