

Thème 09 : L'audit interne des systèmes de management de la sécurité sanitaire des aliments, de la qualité et de l'environnement selon la norme ISO 19011.

Objectifs de la formation :

- Maîtrise de la méthodologie d'audit
- Maîtrise des différentes étapes de l'audit

.Population cible :

Responsables management qualité, sécurité, responsable QSE, technicien qualité, chefs ateliers de production, responsables achats, Responsables maintenance.

Durée de la formation :

- 2 Jours.

Programme de la formation :

Première Journée

- Définition de l'audit
- Rappel des référentiels de système de management
- Norme d'audit : ISO 19011

Deuxième Journée

Les phases de l'audit

- Planification et préparation d'un audit
- Programme d'un audit
- Revue de la documentation
- Comment préparer les check-lists
- Exécution de l'audit
- La réunion d'ouverture : objectifs, déroulement
- **Cas pratique** : simulation d'une réunion d'ouverture
- La conduite de l'audit terrain
- La réunion de clôture : restitution des résultats.
- **Cas pratique** : simulation d'une réunion de clôture.
- Rapport d'audit
- Suivi des actions correctives.

N.B. : LE FORMATEUR SE RESERVE LE DROIT D'ADAPTER LE CONTENU DE LA FORMATION EN FONCTION DE L'ETAT D'AVANCEMENT.