

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

Points audités :

❖ Responsabilité de la direction

- Engagement de la direction
- Politique SSA
- Planification & responsabilité
- Revue de direction

❖ Exigences relatives à la documentation

- Maîtrise des documents et des enregistrements

❖ Management des ressources

- Formations - RH
- Infrastructures & locaux

❖ Planification et réalisation des produits

- PRP / BPH
- PRP opérationnels
- Plan HACCP et CCP
- Spécifications produits
- Traçabilité

❖ Validation, vérifications et amélioration continue

- Etalonnages
- Contrôles internes
- Vérification et amélioration continue
- Maîtrise des non-conformités
- Gestion des alertes, procédures retrait/rapel

Organisation :

Planification : un plan d'audit est envoyé 1 semaine avant la date prévue

Réunions d'ouverture et de clôture

Compte-rendu d'audit envoyé sous 8 jours ouvrés, reprenant les différents points (points positifs points à améliorer et KO).

Pour tout renseignement :

06.29.45.00.63

contact@acm-qualite.com