

Audit interne ISO22000

Le référentiel ISO22000 régit les Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire. Il donne un cadre complet pour optimiser son organisation en matière de sécurité alimentaire

Objectif : Evaluer le niveau de conformité de l'entreprise par rapport aux exigences du référentiel ISO22000.

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/rappel

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 (positifs et à améliorer).

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 .