



**AgroAliment**

AgroAliment.net  
DES INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE

# AUDIT INTERNE

DÉFINITION, IMPORTANCE & AXES

Présenté par AgroAliment.com



# Intro

**L'audit interne est un processus d'examen et d'évaluation des activités de l'entreprise,**

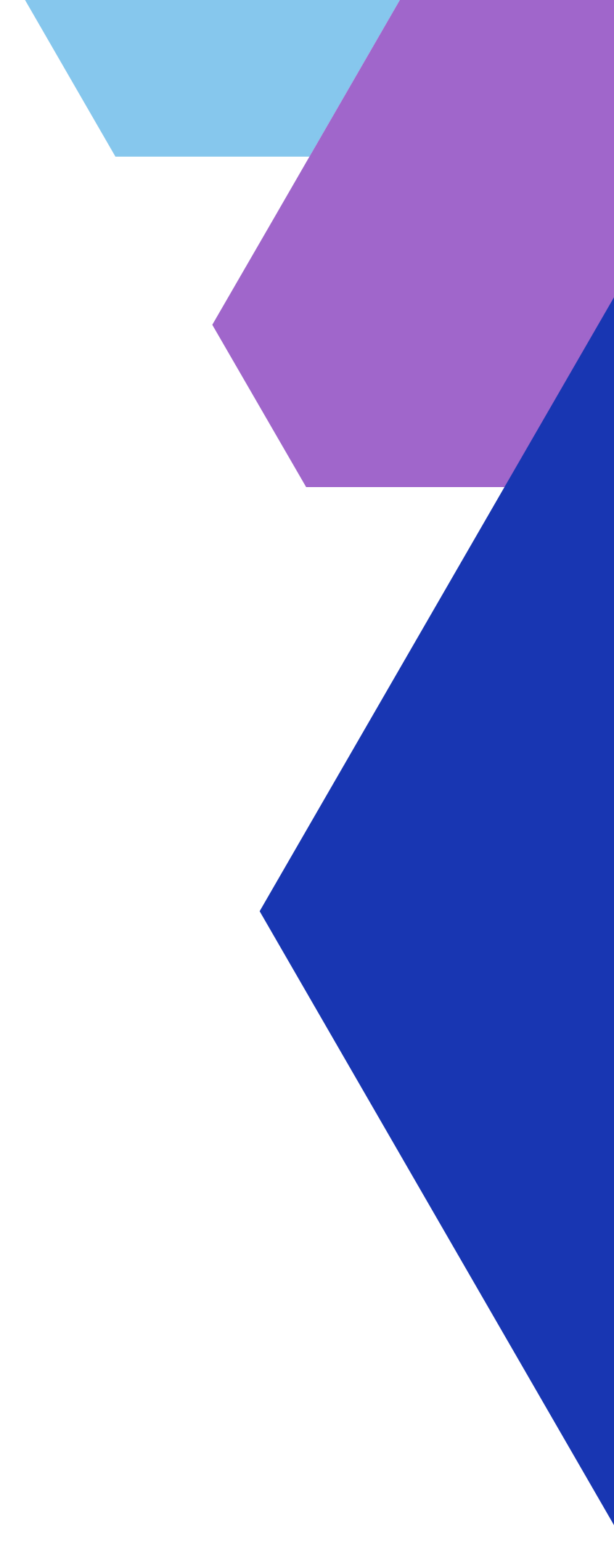


afin d'identifier les points forts, les faiblesses, les risques et les opportunités d'amélioration. Dans l'industrie agroalimentaire, l'audit interne est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et la conformité aux normes de qualité et de réglementation.

Les audits internes dans l'industrie agroalimentaire peuvent être effectués par des équipes internes dédiées, des consultants externes ou des organismes de certification tiers.



**Les auditeurs internes examinent souvent la conformité de l'entreprise aux normes de qualité et de sécurité alimentaire, telles que HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise), ISO 22000 et les réglementations de l'UE et des gouvernements locaux.**



# Selon BRC v9 - planification basée sur les Risques

## 3.4 Les audits internes



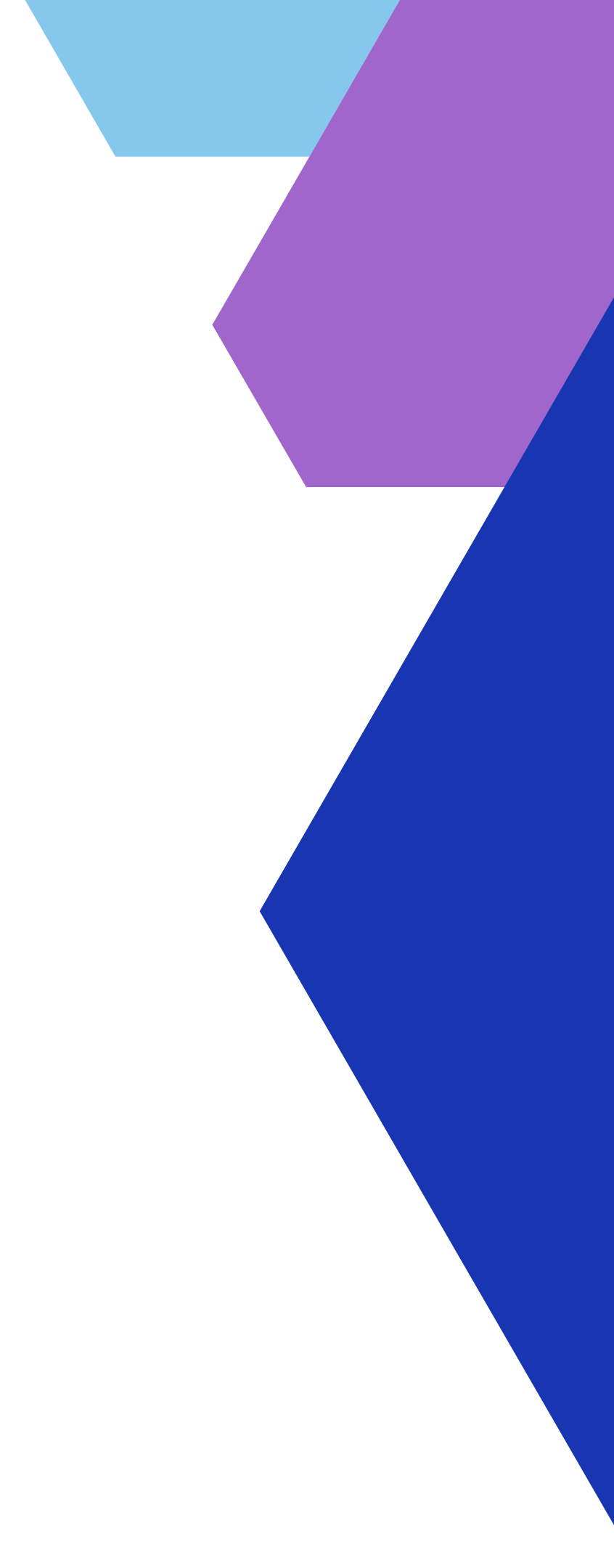
### Fondamental

L'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle vérifie l'application réelle du plan de sécurité des denrées alimentaires et la mise en place des exigences de la Norme Mondiale de Sécurité des Denrées Alimentaires, ainsi que le système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires du site.

IMPORTANT

Clause	Exigences
3.4.1	<p>Une planification d'audits internes doit être établie.</p> <p>Le programme doit inclure un minimum de quatre dates d'audit différentes, échelonnées sur l'ensemble de l'année. Pour chaque activité, la fréquence des audits doit être définie en fonction des risques associés à l'activité et des résultats des audits précédents. Toutes les activités qui constituent les systèmes de sécurité et de qualité des denrées alimentaires du site, y compris celles relatives à la sécurité sanitaire, l'authenticité, la légalité et la qualité des aliments, doivent être contrôlées au moins une fois par an.</p> <p>La portée du programme d'audit interne doit inclure, bien que la liste ne soit pas exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• le plan de sécurité alimentaire, ou HACCP, y compris les activités nécessaires pour le mettre en place (c-à-d. l'approbation du fournisseur, les mesures correctives et la vérification)</li><li>• les programmes prérequis (c-à-d. hygiène, lutte contre les nuisibles)</li><li>• les plans de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants et de prévention de la fraude alimentaire</li><li>• les procédures mises en place pour répondre à la Norme.</li></ul> <p>Chaque audit interne doit avoir une portée définie et examiner une activité ou une section spécifique du plan de sécurité des denrées alimentaires, ou plan HACCP.</p>

**Les audits internes peuvent également couvrir les pratiques environnementales, la gestion des risques, la conformité réglementaire et les processus de production. Les résultats de l'audit interne peuvent être utilisés pour identifier les opportunités d'amélioration, renforcer les processus de gestion des risques et améliorer l'efficacité opérationnelle.**



**En somme, l'audit interne est une pratique importante dans l'industrie agroalimentaire pour garantir la qualité, la sécurité et la conformité réglementaire, tout en améliorant l'efficacité opérationnelle et en identifiant les opportunités d'amélioration.**





**AgroAliment.net**  
DES INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE

# Merci !

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

**Voir Aussi : Planification d'audit selon les Risques**  
**<https://payhip.com/b/Xv7W4>**