AUDIT HYGIENE / QUALITE INTERNE

Mes documents sont ils à jour?
Les enregistrements sont-ils correctement renseignés?
Comment optimiser mes documents?
Mon système Qualité est-il correctement appliqué sur le terrain?
Que faire pour l'améliorer?

Qualacs vous propose de réaliser périodiquement des audits internes pour vérifier la bonne application et l'efficacité de votre démarche qualité au sein de votre établissement.

L'audit interne, l'outil indispensable de l'amélioration continue !

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Prouver l'efficacité du système en place.
- Obtenir un regard externe sur son activité.
- Obtenir des conseils personnalisés.
- Améliorer son système qualité.
- Satisfaire aux exigences règlementaires

DURÉE

- Variable en fonction du périmètre de l'audit.

DEVIS GRATUIT

Déroulement de l'audit : (indicatif)

Phase 1 - Définition du périmètre:

Définition de la finalité de l'audit:
- *Quel est le but de l'audit?*
- *Quels sont les objectifs à remplir?*

Définition du champ de l'audit:
- *L'ensemble de l'organisation?*
- *Une famille de produit?*
- *Un processus?*
- *L'infrastructure et les bonnes pratiques?*

Phase 2 - Organisation de l'audit

- Présentation des activités à auditer
- Détermination des points à auditer
- Détermination des personnes à rencontrer
- Création / adaptation du questionnaire audit
- Planification / programmation de l'audit
- Notification / confirmation écrite

Phase 3 - Réalisation de l'audit

- Présentation / réunion d'ouverture
- Audit de terrain et documentaires
- Recueil et vérification des informations
- Réunion de clôture et présentation des constats d'audit
- Remise en fin d'audit d'un rapport d'actions

Phase 4 - Rapport d'audit

- Rédaction du rapport d'audit:
  - Points forts
  - Ecarts & plan d'actions prioritaires
  - Axes d'amélioration
- Remise du rapport et assistance dans la mise en place des actions correctives.

Pourquoi des audits internes:

Pour être en conformité avec la réglementation: *nos audits rentrent dans le cadre des autocontrôles rendus obligatoires par la réglementation.*

Pour vérifier l'application de votre système Qualité: *en s'assurant que les procédures de travail sont connues, comprises et correctement appliquées.*

Pour vérifier l'efficacité de votre système Qualité: *en s'assurant de l'atteinte des objectifs.*

Pour se mettre en conformité ou optimiser son système : *en identifiant des axes d'amélioration et suivant les actions correctives préconisées.*

Pour sensibiliser votre personnel: *en observant directement leurs pratiques sur le terrain.*

Pour votre entreprise et vos clients: *en préservant et en améliorant la qualité de vos produits & services*

Nos engagements:

- **Des audits personnalisés**: *réalisés selon un référentiel construit spécifiquement, ou votre référentiel interne ou un tout autre référentiel ISO/IFS/BRC.*
- **L'approche fondée sur la preuve:** *en s'appuyant sur des observations, des faits vérifiables, ou sur les informations disponibles.*
- **L'indépendance**: *un diagnostic objectif & impartial.*
- **Des auditeurs compétents et reconnus pour leurs qualités personnelles et professionnelles (IRCA)**: *ouverture d'esprit, confidentialité, diplomatie, perspicacité, écoute,* professionalisme, ...

QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire

AUDIT / DIAGNOSTIC

BILAN HYGIÈNE - SECURITÉ DES ALIMENTS

Clientèle de plus en plus exigeante.
Nouvelles réglementations.
Augmentation de la fréquence des contrôles officiels.
Exigence grandissante des pouvoirs publics.
Responsabilité des exploitants.
Pression des médias.

Nous vous proposons une méthode simple et efficace pour évaluer les dangers et les risques encourus par votre établissement.

Evaluer précisément et en toute transparence son établissement.

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Être suivi et conseillé.
- Obtenir un plan d'amélioration continue avec des objectifs réalisables et vérifiés.
- Etre en conformité avec la réglementation.
- Améliorer votre système HACCP.
- Etre informé des nouvelles réglementations.
- Sensibiliser et former votre personnel sur le terrain.

DURÉE

- De 01H30 à 08H00 en fonction de la taille de l'établissement.

DEVIS GRATUIT

Déroulement de l'audit : (indicatif)

Le diagnostic consiste en une visite de l'établissement en période d'activité, accompagnée par un responsable. Il est constitué de contrôles visuels, techniques, d'interviews, et de vérifications documentaires sur les thèmes suivants

- *Transport, réception, stockage*
- *Préparation / fabrication / emballage*
- *Locaux & équipements*
- *Hygiène du personnel*
- *Nettoyage & désinfection*
- *Lutte contre les nuisibles*
- *Système HACCP & enregistrements obligatoires*
- *Tracabilité*
- *Autres exigences particulières liées à votre politique qualité.*

A l'issue du diagnostic, un bilan est réalisé avec l'encadrement afin d'expliciter les écarts constatés et déterminations les actions prioritaires.

L'ensemble des observations et préconisations est consignée dans un rapport claire et précis qui servira de support aux actions d'améliorations engagées.

Pourquoi des audits internes:

Pour être en conformité avec la réglementation: *nos audits rentrent dans le cadre des autocontrôles rendus obligatoires par la réglementation.*

Pour vérifier l'application de la réglementation: *en faisant un état des lieux complets de votre établissement par rapport aux textes européens et nationaux.*

Pour vérifier l'application des règles d'hygiène: *en sensibilisant votre personnel aux bonnes pratiques.*

Pour se préparer sereinement à un contrôle officiel : *en connaissant les attentes et les exigences des auditeurs externes et services vétérinaires.*

Pour s'améliorer et se mettre en conformité: *en mettant en place les actions correctives préconisées.*

Pour prendre conscience des dangers et connaître les risques en courus par le responsable de l'établissement.

Pour votre entreprise et vos clients: *en préservant et en améliorant la qualité de vos produits.*

Pour valoriser votre travail et faire reconnaître votre engagement en faveur de l'hygiène.

Nos engagements:

- **Des audits officiels**: *réalisés selon les exigences légales (Guides autocontrôles, Système de Management de la QUalité, etc).*
- **L'approche fondée sur la preuve:** *en s'appuyant sur des observations, des faits vérifiables, ou sur les informations disponibles.*
- **L'indépendance**: *un diagnostic objectif & impartial.*
- **Des auditeurs compétents et reconnus pour leurs qualités personnelles et professionnelles (IRCA)**: *ouverture d'esprit, confidentialité, diplomatie, perspicacité, écoute,* professionnalisme, ...
- **Un diagnostic fiable, homogène, répétable.**

QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire

AUDIT FOURNISSEUR / TIERCE PARTIE

Matières premières non-conformes
Manque de réactivité des fournisseurs
Livraisons en retard
Articles manquants
Erreurs de livraison
Analyses microbiologiques non satisfaisantes
Non prises en compte des réclamations
...

Pour vous permettre de construire des partenariats fiables & durables, Qualacs vous assiste dans la sélection, l'évaluation et le suivi de vos fournisseurs.

Un audit pour évaluer et sélectionner vos fournisseurs.

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- **Qualité des matières premières** : respect de vos exigences, diminution des non-conformités à réception, ...
- **Qualité des livraisons** : respect des horaires, diminution des erreurs ou des manquants, ...
- **Qualité du relationnel** : prise en compte et traitement des réclamations, évolution vers un partenariat, ...
- **Respect du contrat et des cahiers des charges.**
- **Respect de la règlementation et des exigences clients.**

DEVIS GRATUIT

Déroulement de l'audit : (indicatif)

Phase 1- Préparation de l'audit:

- Présentation du fournisseur et des activités
- Définition des exigences réglementaires
- Analyses du contrat et/ou cahier des charges
- Analyses des spécifications produits / TDS
- Analyse / détermination des exigences clients
  - Documentation
  - Transport / livraison
  - Délais
  - Allergènes / OGM
  - Tracabilité
  - ...
- Recensement des problèmes rencontrés.

Phase 2: Organisation de l'audit

- Détermination des points à auditer
- Détermination des personnes à rencontrer
- Création / adaptation du questionnaire audit
- Prise de contact avec le fournisseur
- Planification / programmation de l'audit
- Notification / confirmation écrite

Phase 3: Réalisation de l'audit

- Présentation / réunion d'ouverture
- Audit de terrain et documentaires
- Evaluation de la maîtrise de la qualité
- Réunion de clôture et présentation des constats d'audit

Phase 4: Rapport d'audit

- Rédaction du rapport d'audit
- Debriefing et remise du rapport

Pourquoi des audits internes:

Pour sélectionner un nouveau fournisseur: *en réalisant un audit initial afin de vous assurer qu'il répond à vos exigences de qualité et sécurité des aliments.*

Pour résoudre les problèmes ou supprimer les non conformités liés à un fournisseur: *en s'assurant du traitement réel de vos réclamations.*

Pour développer votre démarche de partenariat et d'amélioration: *en réalisant régulièrement des audits de suivi.*

Pour votre démarche de certification : *en répondant aux exigences des différents référentiels IFS/BRC/ISO.*

Pour votre entreprise et vos clients: *en préservant et en améliorant la qualité de vos produits & services*

Nos engagements:

- **Un audit fournisseur personnalisé**: *réalisés selon un référentiel construit spécifiquement, ou votre référentiel interne ou un tout autre référentiel ISO/IFS/BRC.*
- **L'approche fondée sur la preuve:** *en s'appuyant sur des observations, des faits vérifiables, ou sur les informations disponibles.*
- **L'indépendance**: *un diagnostic objectif & impartial.*
- **Des auditeurs compétents et reconnus pour leurs qualités personnelles et professionnelles (IRCA)**: *ouverture d'esprit, confidentialité, diplomatie, perspicacité, écoute,* professionalisme, ...

QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire

AUDIT A BLANC AVANT AUDIT CERTIFICATION

Suis je prêt pour l'audit de certification?
L'ensemble des exigences sont elles bien respectées et mises en oeuvre?
Les documents qualité sont-ils correctement renseignés?
Mon système Qualité est-il correctement appliqué sur le terrain?
Que faire pour l'améliorer?

Qualacs vous propose de réaliser annuellement des audits à blanc pour vérifier la bonne application et l'efficacité de votre démarche qualité selon les référentiels.

L'audit à blanc, l'outil indispensable pour la réussite !

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

PRÉ-REQUIS

- Aucun.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Prouver l'efficacité du système en place.
- Obtenir un regard externe sur son activité.
- Obtenir des conseils personnalisés.
- Améliorer son système qualité.
- Satisfaire aux exigences règlementaires

DURÉE

- Variable en fonction du périmètre de l'audit.

DEVIS GRATUIT

Déroulement de l'audit : (indicatif)

Phase 1 - Définition du périmètre:

Définition du référentiel retenu:
- *Quel est le référentiel à suivre?*
- *IFS / BRC / ISO / Guides autocontrôles?*

Définition du champ de l'audit:
- *L'ensemble du système qualité?*
- *Une famille de produit?*
- *Un processus?*
- *L'infrastructure et les bonnes pratiques?*

Phase 2 - Organisation de l'audit

- Présentation des activités à auditer
- Détermination des points à auditer
- Détermination des personnes à rencontrer
- Présentation du questionnaire d'audit
- Planification / programmation de l'audit
- Notification / confirmation écrite

Phase 3 - Réalisation de l'audit

- Présentation / réunion d'ouverture
- Audit de terrain et documentaires
- Recueil et vérification des informations
- Réunion de clôture et présentation des constats d'audit
- Remise en fin d'audit d'un rapport d'actions

Phase 4 - Rapport d'audit

- Rédaction du rapport d'audit:
  - Points forts
  - Ecarts & plan d'actions prioritaires
  - Axes d'amélioration
- Remise du rapport et assistance dans la mise en place des actions correctives.

Pourquoi des audits internes:

Pour être en conformité avec la réglementation: *nos audits rentrent dans le cadre des autocontrôles rendus obligatoires par la réglementation.*

Pour vérifier l'application de votre système Qualité: *en s'assurant que les procédures de travail sont connues, comprises et correctement appliquées.*

Pour vérifier l'efficacité de votre système Qualité: *en s'assurant de l'atteinte des objectifs.*

Pour se mettre en règle avec le référentiel ou optimiser son système : *en identifiant des axes d'amélioration et suivant les actions correctives préconisées.*

Pour sensibiliser votre personnel: *en observant directement leurs pratiques sur le terrain et en les placant en situation d'audit.*

Pour votre entreprise et vos clients: *en préservant et en améliorant la qualité de vos produits & services*

Nos engagements:

- **Des audits personnalisés**: *réalisés selon un référentiel construit spécifiquement, ou votre référentiel interne ou un tout autre référentiel ISO/IFS/BRC.*
- **L'approche fondée sur la preuve:** *en s'appuyant sur des observations, des faits vérifiables, ou sur les informations disponibles.*
- **L'indépendance**: *un diagnostic objectif & impartial.*
- **Des auditeurs compétents et reconnus pour leurs qualités personnelles et professionnelles (IRCA)**: *ouverture d'esprit, confidentialité, diplomatie, perspicacité, écoute.*

QUALACS sprl Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire