



## **Auditul intern din perspectiva IFS – curs actualizat cu noile cerințe IFS Food v. 7**

### **Conținutul programului**

#### **Transferul cunoștințelor legate de aspecte de bază privind auditul IFS Food v.7:**

- Obiectivele auditului și pregătirea auditului
- Planificarea auditului pe baza analizei de risc
- Metode de audit IFS Food v.7
- Rapoarte de audit IFS Food v.7
- Măsuri de îmbunătățire în urma auditului IFS Food v.7

#### **Studii de caz:**

- Analiza exercițiilor utilizând standardele IFS
- Redactarea unor rapoarte de audit semnificative

#### **Metode aplicate**

- Prezentări, seminarii și discuții
- Analize ale studiilor de caz, schimb de experiență

## Beneficii

Acest curs te va ajuta:

- Să cunoști principiile auditului și metodele de efectuare ale unui audit IFS Food v.7.
- Să planifici și să pregătești auditurile interne și auditurile furnizorilor.
- Să gestionezi în mod corect evaluările IFS Food v.7.
- Să poți redacta rapoarte de audit IFS Food v.7 cu valoare adăugată
- Să ai cunoștințele necesare pentru a crea un plan de corecții și acțiuni corective concrete în urma unui audit IFS Food v.7

## Grupul țintă

Directori de calitate, manageri de calitate și angajați ai departamentului de calitate, auditori interni din alte departamente (manageri producție, manageri aprovizionare), experți din alte domenii comerciale relaționate cu industria alimentară.