

1.CONTEXTE

Résultats de l'audit interne de la SAIR depuis le mois de septembre 2006

2.OBJECTIFS

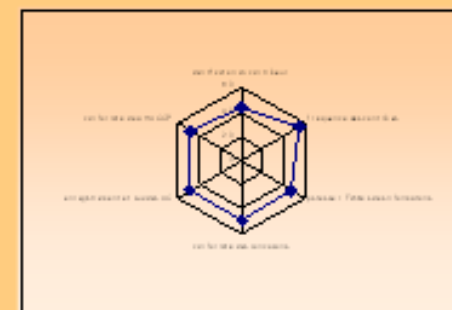
- 1.Expllications des causes de non conformité
- 2.Inspection d'hygiène
3. 95% de conformité
- 4.confiance des consommateurs
- 5.L'image de qualité

3.Politique Choisie

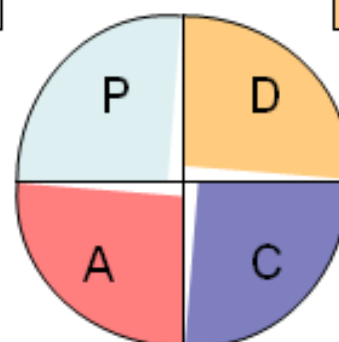
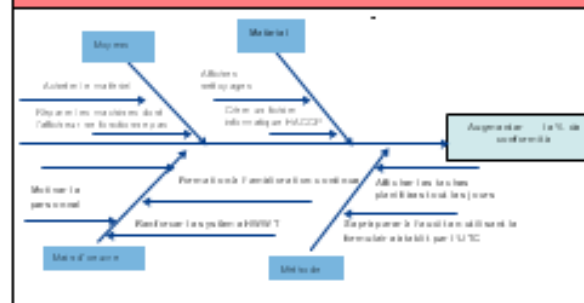
- 1.Evaluation de la performance du système contrôle HACCP

4.Grille d'Audit

- Analyse de référentiel
- Critères d'Audit
- Diagramme d'affinité
- Formulaire Audit
- Barème de cotation

5.Réalisation de l'Audit**8.Points d'amélioration**

- Organiser des réunions 1 fois par semaine entre Responsables afin d'évaluer le document HACCP
- Vérifier les documents à la passation (entre deux services)
- Créer un fichier numérique HACCP
- Former les responsables concernés à l'amélioration continue
- Planifier deux responsables le jour de la livraison afin d'avoir le temps nécessaire pour remplir la HACCP
- Mettre à la disposition des managers le matériel nécessaire pour le contrôle
- Se préparer à l'audit en utilisant le formulaire établi par l'UTC

**7.Plan d'action****6.Résolution du problème**