

# Formation à la vérification et à l'audit interne d'un PMS

## Echanges de pratiques

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances  
au sens de l'article L.6313-1 du Code du travail

### Public concerné

Personnel d'entreprises, de collectivités ou de groupes, souhaitant mettre en place un système d'audit interne et d'échanges de pratique dans le cadre de leur démarche qualité liée à la sécurité des aliments

### Objectif

Consolidation des connaissances scientifiques, réglementaires et normatives en matière d'HACCP, plus particulièrement en matière de vérification et de révision d'un plan de maîtrise sanitaire

### Thèmes traités

Rappel des connaissances de base sur l'hygiène des aliments.

Présentation de la législation européenne et nationale en vigueur en rapport avec l'hygiène alimentaire et l'HACCP.

#### Maîtrise des référentiels :

- Texte de base intitulé « Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application » du Codex Alimentarius
- Norme Afnor NF V01-006 de Septembre 2008 « Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux »
- La norme Afnor : NF V01-002 de Septembre 2008 « Glossaire français-anglais » (vocabulaire relatif à l'hygiène, HACCP...)

Présentation des autres référentiels ou normes existants :

ISO 22000, IFS...

#### Méthodologie de l'audit et des échanges de pratiques:

Audit documentaire, audit de fonctionnement, le rapport d'audit, outils d'échanges de pratiques et d'amélioration.

### Organisation (voir au verso)

#### Pour plus de renseignements :

contact@alsecoach.fr  
06 72 70 13 45



#### Organisme de formation :

Déclaration d'activité enregistrée  
sous le numéro 31 59 08492 59  
auprès du préfet de région de Nord – Pas de Calais  
(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

## Programme

### JOUR 1 : Rappels généraux autour de la méthode

#### *La réglementation*

- Contexte réglementaire et normatif

#### *Rappel : l'hygiène des aliments*

- Les dangers biologiques
- Les TIAC
- Les dangers physiques et chimiques
- Les allergènes
- Les dangers émergents

#### *La méthode HACCP*

Le texte de base du CODEX Alimentarius, les normes AFNOR NF V01-006 de Septembre 2008 et NF V01-002 de Septembre 2008.

- Les définitions
- Les 7 principes
- Les 12 étapes

### JOUR 2 : Focus sur la vérification

- La vérification de premier niveau
- Les analyses microbiologiques
- L'audit
- Méthodologie de l'échange de pratique
- Préparation des TP (élaboration en commun d'un document de base)

### JOUR 3 : Travaux pratiques

**Matin :** Visite d'un site de production (de préférence fourni par l'entreprise)  
Par groupes de 3 à 5 stagiaires accompagnés d'un tuteur ALSECOACH

**Après-midi :** Echanges sur les observations et les relevés du matin  
Evaluation des documents remplis

## Modalités

- Durée : 21 heures réparties sur 3 jours
- Présentations théoriques associées à des échanges sur cas pratiques

