

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)



www.alsecoach.fr

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

