



Penser le management par la qualité

Audit interne HACCP

La démarche HACCP est la base des exigences du Paquet Hygiène.
La gestion de la sécurité alimentaire est assurée en grande partie par
l'application des procédures et mesures préventives définies dans la
démarche HACCP

Objectif : Inventaire exhaustif de la
démarche HACCP par le biais d'une
revue documentaire et de la mise en
application sur site

Durée* : Par ½ journée

.....
Prix* (2017) : 650^{€HT} / ½ journée
990^{€HT} / 1 journée

Points audités :

❖ Revue documentaire

- Diagrammes de production
- Procédures
- Enregistrements

❖ Analyse des dangers

- Prise en compte des dangers
- Classification des dangers
- Mesures de maîtrise

❖ Plan de surveillance

- Enregistrements et autocontrôles
- Application des procédures
- Actions correctives

❖ Plan de Maîtrise Sanitaire

- Bonnes Pratiques d'hygiène
- Traçabilité
- Non-conformités, procédures retrait/rappel
- Formation du personnel

Organisation :

Planification : un plan d'audit est envoyé 1 semaine avant la date prévue

Réunions d'ouverture et de clôture

Compte-rendu d'audit envoyé sous 8 jours ouvrés, reprenant les différents points (positifs et à améliorer).

Pour aller plus loin...

La formation du personnel est une obligation réglementaire. Opter pour une **formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène** (réf. FH01) est la garantie du respect des règles en vigueur.

Pour tout renseignement :

06.29.45.00.63

contact@acm-qualite.com

*Hors frais de déplacement (frais réels). Durée évolutive en fonction de la taille du site et du nombre de site à auditer .