

Abdelhak Bensari



Tel : (514) 569-5501
bioconsul06@gmail.com

CONSULTANT, AUDITEUR ET FORMATEUR CERTIFIÉ

*Formateur agréé par Le ministère de l'agriculture, des pêcheries et de
l'alimentation du Québec (MAPAQ)*

Accrédité comme organisme de certification HALAL (IHI Alliance)

Formateur en SIMDUT agréé par le centre de conformité Inc.

Synthèse d'expérience

Diplômé de l'université de Montréal en technologie et salubrité des aliments, accrédité comme organisme de certification HALAL, Coaching en implantation de système qualité HACCP et ISO 22000, développement de formations sur mesure, formation en hygiène et salubrité alimentaire pour les gestionnaires et manipulateurs d'aliments, Leadership, excellent communicateur, responsable, autonome, consciencieux.

FORMATION ACADÉMIQUE

- Auditeur chef pour la certification HALAL ;
- Formateur certifié par le MAPAQ (ministère de l'agriculture de l'alimentation et de la pêche du Québec) en hygiène et salubrité des aliments ;
- Diplôme d'étude supérieur en technologie et salubrité des aliments (Université de Montréal, 2005) ;
- Diplômé en analyse du risque et point de contrôle critique HACCP (FMV, Université de Montréal, 2005) ;
- Diplômé en SIMDUT (système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail. (Centre de conformité Inc. 2005) ;
- Certificat en analyse du risque pour les produits de la pêche (Seafood HACCP Alliance and the association of food and drug officials, 2003) ;
- Diplôme universitaire en biologie (Ministère de l'enseignement supérieur, 1991) ;

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- 26 ans d'expérience en milieu industriel dont :
- 12 ans comme consultant en agroalimentaire auprès d'entreprises canadiennes;
- 04 ans comme chargé de cours au collège Alfred en Ontario ;
- 10 ans comme Responsable du département agroalimentaire et vétérinaire dans un laboratoire de diagnostic au Canada.

PRINCIPALES RÉALISATIONS

- Accompagnement dans l'implantation ISO 22000 laiterie **SIDI SAADA** (Algérie)
- Auditeur dans le domaine de la certification HALAL ;
- Auditeur et formateur ISO 22000, HACCP pour l'entreprise **CEVITAL** (Algérie) ;
- Implantation de divers laboratoires agroalimentaires de plusieurs entreprises Canadiennes ;
- Contribution à l'identification et à la correction de problèmes d'innocuité alimentaire en milieu industriel ;
- Audits de type HACCP de plusieurs entreprises agroalimentaires ;
- Communication sur l'analyse du risque lié à la consommation de fromage à base de lait cru (FMV, université de Montréal) ;
- Communication sur la gestion du risque en industrie alimentaire (FMV, université de Montréal) ;
- A développé des cours en milieux industriel et universitaire ;
- Comme co-auteur, a publié plusieurs articles sur les tests rapides pour la détection des pathogènes alimentaires et vétérinaires

EXPERTISE DÉVELOPPÉE

- Certification Halal
- Implantation de système HACCP ;
- Implantation de la norme ISO 22000 ;
- Rédaction des procédures et formation sur mesure ;
- Formation des gestionnaires et manipulateurs d'aliments en hygiène et salubrité alimentaire selon les exigences du MAPAQ (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation du Québec) ;
- Formation de groupe au SIMDUT (système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail) ;
- Implantation de laboratoire de contrôle de qualité en agro-alimentaire.