

FS-2

Formation HACCP : Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

Les dangers liés à la sécurité des aliments peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire. Aussi, afin de mettre sur le marché des produits sains et comestibles, l'implantation du système HACCP s'avère plus que nécessaire.

Considéré comme un incontournable dans la gestion et le contrôle des dangers alimentaires, le système HACCP est une méthode qui a fait et continue de faire ses preuves dans le secteur alimentaire. Cette méthode est d'ailleurs la base de toute norme de sécurité des produits alimentaires (exemple : normes reconnues selon le programme GFSI – Global Food Safety Initiative) et s'avère une première étape vers l'application d'une telle norme.



Objectif :

Ce cours de 02 jours permettra de :

- ✚ Expliquer les principes généraux HACCP
- ✚ Expliquer la mise en place des programmes préalables
- ✚ Expliquer la mise en place du plan HACCP
- ✚ Vous permet de faire l'exercice d'élaboration d'un modèle HACCP.



Auditoire ciblé :

- ✚ Responsable qualité
- ✚ Superviseur de production
- ✚ Technicien de production



Contenu :

- ✚ Élaboration des programmes préalables, théorie et pratique
- ✚ Mise en œuvre HACCP. Théorie
- ✚ Élaboration d'un plan HACCP. Pratique
- ✚ Présentation d'un plan HACCP



Approche pédagogique :

Ce cours dynamique et interactif permet de comprendre l'importance du système HACCP et se veut surtout comme réponse aux préoccupations des industries agroalimentaires dans le but de garantir la sécurité des produits à tous les niveaux de la chaîne agroalimentaire.



Durée : *Trois (03) jours*