

HACCP avancé et gestion des risques sanitaires dans l'industrie alimentaire africaine

Lien : https://afrique-formation.com/formation/haccp-avance-et-gestion-des-risques-sanitaires-dans-lindustrie-alimentaire-africaine

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA262

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les principes avancés du système HACCP
- Identifier et évaluer les risques sanitaires dans l'industrie alimentaire
- Concevoir et mettre en œuvre un plan HACCP conforme aux normes internationales
- Prévenir les contaminations et garantir la sécurité des aliments
- Renforcer les dispositifs de traçabilité et de gestion documentaire
- Gérer efficacement les non-conformités, les rappels et les crises sanitaires
- Préparer les entreprises aux audits et aux certifications internationales
- Exploiter les technologies numériques pour améliorer la sécurité alimentaire
- Développer une culture de qualité et de sécurité sanitaire durable
- Renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires africaines sur les marchés nationaux et internationaux

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité des aliments
- Responsables HACCP et sécurité sanitaire
- Responsables de production agroalimentaire
- Directeurs d'usines agroalimentaires
- Responsables assurance qualité (QA) et contrôle qualité (QC)
- Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- Inspecteurs des services vétérinaires et des autorités sanitaires
- Responsables HSE des industries agroalimentaires
- Entrepreneurs et dirigeants d'entreprises agroalimentaires
- Toute personne impliquée dans la production, la transformation, le contrôle ou la distribution des produits alimentaires

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DU HACCP ET DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES

- Principes du système HACCP et de la sécurité des aliments
- Enjeux sanitaires, économiques et réglementaires dans l'industrie alimentaire africaine
- Culture de la sécurité alimentaire et responsabilité des opérateurs

2 / CADRE RÉGLEMENTAIRE ET NORMES INTERNATIONALES

- Exigences du Codex Alimentarius et des sept principes HACCP
- Normes ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS et IFS Food
- Réglementations nationales et exigences des autorités sanitaires

3 / ANALYSE DES DANGERS ET ÉVALUATION DES RISQUES

- Identification des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques
- Évaluation des risques selon la probabilité et la gravité
- Hiérarchisation des dangers tout au long de la chaîne alimentaire

4 / DÉTERMINATION DES CCP ET MESURES DE MAÎTRISE

- Identification des Points Critiques pour la Maîtrise (CCP)
- Définition des limites critiques et des mesures préventives
- Validation des mesures de maîtrise sanitaire

Afrique Formation

5 / SURVEILLANCE, VÉRIFICATION ET VALIDATION DU SYSTÈME HACCP

- Mise en œuvre des procédures de surveillance des CCP
- Vérification de l'efficacité du plan HACCP
- Validation scientifique et amélioration continue du système

6 / GESTION DES NON-CONFORMITÉS ET DES CRISES SANITAIRES

- Traitement des écarts et actions correctives
- Gestion des rappels et retraits de produits
- Élaboration d'un plan de gestion des crises alimentaires

7 / TRAÇABILITÉ ET GESTION DOCUMENTAIRE

- Mise en place d'un système de traçabilité performant
- Gestion des enregistrements et de la documentation HACCP
- Utilisation des outils numériques pour le suivi des produits

8 / AUDITS, INSPECTIONS ET CERTIFICATION

- Préparation aux audits internes, externes et réglementaires
- Techniques d'audit HACCP et sécurité des aliments
- Obtention et maintien des certifications internationales

9 / DIGITALISATION ET INNOVATION EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisation des technologies numériques pour le suivi sanitaire
- Intelligence artificielle, IoT et capteurs pour la surveillance des risques
- Exploitation des données pour améliorer la performance sanitaire

10 / CAS PRATIQUES ET ÉLABORATION D'UN PLAN HACCP AVANCÉ

- Réalisation d'une étude HACCP sur une unité de production alimentaire
- Analyse de cas réels de contamination et de gestion de crise

Afrique Formation

- Élaboration d'un plan d'amélioration de la sécurité sanitaire adapté au contexte africain

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

23 au 27 Nov. 2026	Présentiel - Casablanca
22 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
14 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
09 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés