AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Sécurité sanitaire des aliments et gestion des crises alimentaires en Afrique

Lien : https://afrique-formation.com/formation/securite-sanitaire-des-aliments-et-gestion-des-crises-alimentaires-en-afrique

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA264

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Comprendre les principes de la sécurité sanitaire des aliments
- ✔ Identifier et maîtriser les risques sanitaires tout au long de la chaîne alimentaire
- ✔ Mettre en œuvre les principes HACCP et les bonnes pratiques d’hygiène
- ✔ Assurer la traçabilité des produits alimentaires
- ✔ Organiser une réponse efficace aux crises alimentaires
- ✔ Renforcer les capacités d’inspection et de contrôle sanitaire
- ✔ Élaborer un plan de communication en situation de crise
- ✔ Intégrer les normes internationales et les exigences réglementaires
- ✔ Développer la résilience des systèmes alimentaires en Afrique
- ✔ Améliorer la qualité et la sécurité des produits agroalimentaires

👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✔ Responsables HACCP et hygiène
- ✔ Cadres des industries agroalimentaires
- ✔ Inspecteurs des services vétérinaires et de la sécurité sanitaire
- ✔ Agents des ministères de la Santé, de l’Agriculture et du Commerce
- ✔ Responsables des laboratoires d’analyses alimentaires
- ✔ Responsables de la chaîne logistique agroalimentaire
- ✔ Organisations de contrôle et agences de sécurité sanitaire
- ✔ Toute personne impliquée dans la production, le contrôle ou la distribution des denrées alimentaires

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- Principes de la sécurité sanitaire des aliments
- Enjeux de santé publique et de sécurité alimentaire en Afrique
- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques

2 / CADRE RÉGLEMENTAIRE ET NORMES INTERNATIONALES

- Réglementations nationales et africaines en matière de sécurité sanitaire
- Référentiels du Codex Alimentarius, de l'OMS et de la FAO
- Obligations des producteurs, transformateurs et distributeurs

3 / ANALYSE DES DANGERS ET MAÎTRISE DES RISQUES (HACCP)

- Principes de la méthode HACCP
- Identification des points critiques de contrôle (CCP)
- Élaboration et suivi d'un plan HACCP

4 / BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

- Mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Application des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Prévention des contaminations croisées

Afrique Formation

5 / TRAÇABILITÉ ET GESTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

- Mise en place d’un système de traçabilité
- Suivi des produits de la production à la consommation
- Gestion des retraits et rappels de produits

6 / SURVEILLANCE SANITAIRE ET CONTRÔLES OFFICIELS

- Organisation des inspections sanitaires
- Prélèvements, analyses et contrôles microbiologiques
- Gestion des non-conformités et actions correctives

7 / GESTION DES CRISES ALIMENTAIRES

- Détection précoce des incidents sanitaires
- Activation d’une cellule de gestion de crise
- Coordination des interventions entre autorités et opérateurs

8 / COMMUNICATION DE CRISE ET GESTION DES PARTIES PRENANTES

- Élaboration d’un plan de communication de crise
- Information des consommateurs, médias et autorités
- Gestion de la réputation des organisations

9 / SÉCURITÉ SANITAIRE DANS LES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES AFRICAINES

- Défis spécifiques des chaînes de valeur africaines
- Gestion des risques liés aux marchés informels
- Renforcement de la qualité sanitaire des produits locaux

10 / INNOVATION ET TECHNOLOGIES POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Digitalisation de la traçabilité et des contrôles
- Utilisation des outils de surveillance et d’alerte précoce

Afrique Formation

- Innovations pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments

11 / RÉSILIENCE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET AMÉLIORATION CONTINUE

- Développement de plans de prévention et de résilience
- Renforcement des dispositifs de contrôle qualité
- Évaluation des performances et amélioration continue

12 / CAS PRATIQUES ET SIMULATIONS DE GESTION DE CRISE

- Analyse de crises alimentaires survenues en Afrique
- Simulation d'un rappel de produits alimentaires
- Élaboration d'un plan d'intervention et de retour d'expérience

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

18 au 27 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 24 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 19 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
30 Août au 08 Sep. 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

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA264
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation