AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments

Optimisez la sécurité sanitaire des aliments avec notre formation dédiée aux professionnels de l'agroalimentaire.

Lien : https://afrique-formation.com/formation/hygiene-et-securite-sanitaire-des-aliments

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AGR20

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Renforcer les compétences en hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- Prévenir les risques de contamination et de toxi-infections alimentaires
- Mettre en œuvre un système HACCP conforme aux normes internationales
- Améliorer les pratiques de fabrication et d'hygiène dans les entreprises agroalimentaires
- Répondre aux exigences réglementaires et de certification (ISO 22000, BRC, IFS)
- Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques et à la sécurité sanitaire
- Réduire les pertes alimentaires et garantir la confiance des consommateurs
- Préparer l'entreprise à faire face aux audits et inspections sanitaires
- Assurer une veille réglementaire et technique sur la sécurité alimentaire

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité sanitaire des entreprises agroalimentaires
- Responsables de la restauration collective (cantines, hôpitaux, etc.)
- Responsables HSE et techniciens de laboratoire en industrie alimentaire
- Agents de contrôle sanitaire ou vétérinaire
- Responsables logistique ou approvisionnement en agro-industrie
- Responsables ou gérants d’unités de transformation ou de production alimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

- Définition et enjeux de la sécurité sanitaire des aliments
- Risques liés à une mauvaise hygiène alimentaire
- Cadre réglementaire international et national

2 / Principes de microbiologie alimentaire

- Micro-organismes pathogènes et altérants
- Conditions de développement microbien
- Conséquences sanitaires et économiques des contaminations

3 / Sources de contamination des aliments

- Contaminations biologiques, chimiques et physiques
- Facteurs humains et environnementaux
- Importance de l’hygiène personnelle et des pratiques

4 / Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Hygiène des équipements et locaux
- Contrôle des nuisibles et gestion des déchets

Afrique Formation

5 / Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

- Organisation des flux et maîtrise des étapes de production
- Traçabilité et gestion documentaire
- Maintenance, nettoyage et désinfection

6 / Méthodologie HACCP

- Les 7 principes de l’HACCP
- Identification des dangers et points critiques
- Mise en place des mesures correctives et préventives

7 / Systèmes de management de la sécurité des aliments

- ISO 22000 : principes et exigences
- Intégration avec d'autres systèmes de management
- Avantages pour les entreprises agroalimentaires

8 / Contrôle et surveillance de la qualité microbiologique

- Méthodes de prélèvement et d’analyse
- Interprétation des résultats
- Actions correctives et traçabilité

9 / Allergènes alimentaires

- Principaux allergènes et obligations d’étiquetage
- Prévention de la contamination croisée
- Formation du personnel à la gestion des allergènes

10 / Sécurité sanitaire des matières premières

- Sélection et contrôle des fournisseurs
- Contrôle à réception

Afrique Formation

- Stockage et rotation des stocks

11 / Sécurité sanitaire dans la restauration collective

- Particularités de la restauration scolaire, hospitalière et d’entreprise
- Organisation des locaux et gestion des flux
- Suivi des températures et bonnes pratiques de service

12 / Crises sanitaires et gestion des alertes

- Types de crises alimentaires et leurs impacts
- Plans de gestion de crise et communication de crise
- Coordination avec les autorités sanitaires

13 / Audit interne et inspection hygiène

- Planification et réalisation des audits
- Rédaction des rapports et suivi des actions correctives
- Grilles de contrôle et outils de vérification

14 / Études de cas pratiques et exercices

- Analyse d’incidents réels et simulation de crises
- Évaluation de la conformité d’un site ou d’un process
- Atelier de mise en œuvre d’un plan HACCP simplifié

Afrique Formation

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 22 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 19 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 14 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 09 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
30 Août au 03 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés