

Hygiène et sécurité en production agroalimentaire : Garantissez la qualité sanitaire et la conformité des aliments

Lien : https://afrique-formation.com/formation/hygiene-et-securite-en-production-agroalimentaire-garantissez-la-qualite-sanitaire-et-la-conformite-des-aliments

DURÉE
4 jours (28h)

RÉFÉRENCE
AA78

CATÉGORIE
Hygiène, Environnement et Gestion des Fluides

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les enjeux de l’hygiène en industrie agroalimentaire
- Appliquer les règles HACCP et les normes en vigueur
- Maîtriser les bonnes pratiques d’hygiène (BPH)
- Prévenir les risques de contamination alimentaire
- Assurer la sécurité en zone de production
- Garantir la qualité sanitaire des produits
- Mettre en place des procédures de nettoyage efficaces
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires
- Réduire les risques sanitaires en production

POUR QUI ?

- Agents de production agroalimentaire
- Responsables qualité (QHSE)
- Chefs d’équipe production
- Techniciens agroalimentaires
- Responsables de site industriel
- Contrôleurs qualité
- Ingénieurs agroalimentaires
- Toute personne travaillant en industrie agroalimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à l’hygiène en industrie agroalimentaire

- Enjeux de sécurité sanitaire des aliments
- Risques microbiologiques, chimiques et physiques
- Chaîne de production alimentaire

2 / Réglementation et normes d’hygiène

- Règles HACCP
- Normes ISO et obligations légales
- Contrôles sanitaires

3 / Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Tenues et comportements
- Règles d’accès aux zones de production

4 / Nettoyage et désinfection des installations

- Procédures de nettoyage
- Produits et protocoles adaptés
- Plan de sanitation

Afrique Formation

5 / Gestion des risques de contamination

- Contamination croisée
- Gestion des allergènes
- Prévention des risques microbiologiques

6 / Sécurité en zone de production

- Organisation des flux
- Sécurisation des équipements
- Signalisation et prévention des accidents

7 / Contrôle qualité et traçabilité

- Systèmes de traçabilité
- Contrôles en cours de production
- Gestion des non-conformités

8 / Gestion des audits et inspections

- Préparation aux audits internes et externes
- Actions correctives
- Suivi des écarts

9 / Culture sécurité et amélioration continue

- Sensibilisation du personnel
- Mise en place de procédures durables
- Amélioration continue de la qualité

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

09 au 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
06 au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
27 au 30 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
28 Sep. au 01 Oct. 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