



Forum & Traduction



Thème

L'AUTOCONTRÔLE HACCP DURANT LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES SUR LA BASE DU CODEX ALIMENTARIUS ET COMMUNICATION DE LA COMMISSION EUROPEENNE

*Abidjan, 22 Octobre 2023
Hôtel Tiama, Abidjan-Plateau*

Contexte

Le secteur de l'alimentation doit plus que jamais apporter la preuve de la qualité et de la sécurité de ses produits.

Le consommateur est de plus en plus exigeant sur la qualité des aliments qu'il consomme.

L'ouverture du marché impose aux entreprises des exigences sévères en matière de sécurité des aliments.

Afin de répondre à ces exigences, les exploitants de la filière agroalimentaire doivent disposer d'outils leur permettant d'assurer et de sécuriser les aliments, en mettant surtout l'emphase sur la matière première et le procédé de transformation.

La réalisation d'un plan d'autocontrôle selon les principes HACCP, en plus d'être la forme la plus convenable en matière de garantie hygiénique, est une exigence pour la production et la gestion des produits alimentaires.

Au cours de l'année 2020, une mise à jour du Codex Alimentarius a été faite, le document guide pour la réalisation du plan HACCP. En septembre 2022, l'Union Européenne a émis une communication concernant les bonnes pratiques hygiéniques et les procédures basées sur les principes du système HACCP.

But du cours

Gérer de façon correcte les prérequis de base. Connaître et appliquer la méthode HACCP et le nouvel arbre de décision.

Destinataires du cours

Responsables d'établissements alimentaires, responsables de la production des denrées alimentaires, responsables de la qualité, étudiants agroalimentaires, organismes officiels de contrôle et tous ceux qui interviennent à chaque phase de la production, transformation, manipulation, préparation d'aliments et qui sont intéressés à l'assurance de leur qualité et sécurité.

Exigences

Aucune

Matériels didactiques

Projecteur, Manuel

Procédure didactique

Cours magistraux, discussions et cas pratique

Coût de la participation

175.000 F CFA HT

N.B. : Le coût de la participation comprend le matériel didactique, la pause-café, le déjeuner et l'attestation de participation.

Inscription

Les inscriptions doivent parvenir au secrétariat de F&T à travers la fiche d'inscription à télécharger sur le site web : www.forumtraduction.com

Conditions de paiement

En espèce

Par virement bancaire sur le compte courant professionnel n° 012 298 000 56 libellé à l'ordre de COULIBALY Sékou auprès de la BICICI Abidjan Plateau

IBAN: CI93 CI006 01550 01229 80000 5677

Le paiement devra être effectué avant le début du cours. En outre, la confirmation écrite du participant est nécessaire.

Le secrétariat par la suite confirmera l'inscription du participant par courriel qu'il présentera au moment de l'enregistrement.

Nous nous réservons le droit d'annuler le cours en informant en temps réels les inscrits.

Attestation

A la fin du cours, une attestation de participation sera délivrée aux participants.

Programme

Introduction

- La méthode HACCP signification et concepts
- Le document OMS-Codex Alimentarius 2020
- La communication de la commission européenne
- La culture de la sécurité alimentaire
- La Législation

Les prérequis. Normes de bonnes pratiques de production (BPP)

Exigences de l'établissement : environnement et espaces externes

Bâtiments et équipements

Dispositifs sanitaires et équipements pour le personnel

Dispositions des installations et procédé de production

Alimentation en eau

Personnel :

Hygiène (Normes de bon comportement)

Formation

Procédures de nettoyage et désinfection

Lutte contre les nuisibles

Gestion des déchets

Maintenance préventive et choix des appareils

Traçabilité

Recherche et développement

Approvisionnement

La méthode HACCP

- Les 7 principes
- La séquence logique d'application

La mise en place du plan HACCP

- La constitution de l'équipe
- La détermination de l'utilisation prévue
- Le diagramme de flux

Déjeuner

- Confirmation sur place du diagramme de flux
- Recensement des dangers
- Méthodologie pour l'analyse des dangers, évaluation des risques
- Détermination des CCP pour leur maîtrise, l'arbre de décision
- Définition des limites critiques
- Procédures de validation et de vérification
- Méthode de surveillance
- Interventions et actions correctives
- Vérification du système HACCP
- Revue du système HACCP

Intervenant

COULIBALY Sékou, Ing.

Expert-Consultant-Formateur en assurance qualité

Durée et horaires

1 jour : 8h45-13h00/14h00-17h30

Lieu du cours

Abidjan-Plateau, Hôtel Tiama