



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.

22

OCTOBRE 2023

Lire l'affiche
pour connaître
le programme

AFFICHE

Fiche
d'inscription

S'INSCRIRE

 HOTEL TIAMA
ABIDJAN PLATEAU.

INTERVENANT COULIBALY Sékou, Ing.
Expert-Consultant-Formateur en assurance qualité