

HACCP et Sécurité Agro-Alimentaire

Code : F99

Cette formation reprend toute les connaissances nécessaires en hygiène et sécurité alimentaire. La partie HACCP va permettre aux personnes formées d'être capable de comprendre l'HACCP et son principe de fonctionnement.

Cette formation va également permettre de savoir identifier les CCP dans son entreprise et connaître les actions correctives associées.

Participants :

§
Tout manipulateur de denrées alimentaire

§
Employé de production

§
Chef de ligne

§
Chef de partie

§
Chef de cuisine

§
Chef de rayon

Objectifs :

§
Comprendre l'importance des règles d'hygiènes

§
Connaître le contexte réglementaire dans votre

métier

§
Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement microbien

§
Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène

§
Comprendre l'importance d'une méthode HACCP

§
Comprendre le système HACCP selon le Codex alimentarius

§
Connaître les CCP et les actions correctives dans son entreprise

Programme :

1. Hygiène et Sécurité Alimentaire

§
Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise.

§
Les facteurs à risques alimentaires

§
Sensibilisation aux risques

§
Les moyens de maîtrise

§
Mettre en place des contrôles fréquents

2. Compréhension de l'HACCP

§
Présentation de l'HACCP

§
Explication de la méthode ?

§
Nécessite d'un système HACCP

§
Les sept principes

§
Les CCP

§
Les documents de l'HACCP

Durée :

§
2 jours

Date et lieu :

§
En Inter : Consulter notre
planning

§
Lieu : hôtel Idou Anfa à Casablanca

§
Les horaires sont de 09h à 17h

Formateur :

§
Auditeur Certifié

Support et méthodes pédagogiques :

§
Cas pratiques

Frais de participation :

§
6 000 DH HT par personne incluant l'animation,
les pauses café et le déjeuner

Inscription et conditions :

§
Envoyer la fiche de participation et votre bon de commande, dûment renseignés, par
mail ou fax.

§
Vous pouvez télécharger le bulletin
d'inscription de notre site Internet : bulletin
d'inscription

Contact :

§
CHIKHI ADIB, au N° Tél. : 022 23 69 57 ou
065 33 03 89

§
par mail : inf@omf.ma

§
ou envoyer un message par formulaire : cliquer
[ici](#)