

PLAN DE FORMATION

Formation sur le Programme Préalable HACCP

DURÉE	FORMAT	LANGUE
5 jours (flexible)	En présentiel ou virtuel	Anglais, français

La formation sur le programme préalable HACCP vous aide à mettre en place les conditions de base qui garantissent la sécurité des aliments avant que les dangers ne soient maîtrisés aux CCP. Dans ce cours, vous apprenez à concevoir, documenter et améliorer les pratiques quotidiennes qui soutiennent un système HACCP solide, telles que les locaux, les équipements, l'hygiène du personnel, le nettoyage et la lutte antiparasitaire.

La formation suit les principes du Codex Alimentarius et les relie au travail réel dans les usines, laboratoires et systèmes d'inspection. Cette formation s'aligne sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex et son annexe HACCP, tels qu'énoncés dans les normes du Codex Alimentarius.

Un programme préalable HACCP solide constitue le fondement de tout système HACCP efficace et facilite la réussite des audits. À la fin de la formation, les participants pourront examiner les programmes existants, repérer les lacunes et planifier des améliorations claires adaptées à leur contexte national, à leurs ressources et à leur cadre réglementaire.

Ce que vous apprendrez

- Expliquer le rôle des programmes préalables dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments basés sur le Codex
- Examiner les pratiques actuelles au regard des exigences du Codex
- Identifier les lacunes et définir des priorités d'amélioration
- Développer ou améliorer les procédures écrites, les registres et les listes de vérification
- Renforcer l'efficacité globale du système HACCP

Public cible

Fabricants et transformateurs alimentaires de toutes tailles	Coordinateurs HACCP et équipes de sécurité sanitaire des aliments
Responsables et superviseurs qualité (QA/QC)	Toute entreprise alimentaire se préparant à une certification ou à des inspections réglementaires

Aperçu du programme de formation

SUJET	OBJECTIF
Sujet 1	Conception des locaux et installations — choix du site, zonage hygiénique et utilités (eau, air, vapeur)
Sujet 2	Transport, achat, réception et stockage des aliments — approbation des fournisseurs, conditions de transport et pratiques de stockage
Sujet 3	Équipements et ustensiles — conception hygiénique, installation, entretien et étalonnage
Sujet 4	Hygiène et formation du personnel — hygiène personnelle, tenue de protection et programmes de formation
Sujet 5	Nettoyage, assainissement et lutte antiparasitaire — procédures de nettoyage, calendriers d'assainissement et gestion intégrée des nuisibles
Sujet 6	Traçabilité et bases du rappel — systèmes d'identification, procédures de rappel et documentation de simulation
Sujet 7	Programmes préalables opérationnels (PRPo) — gestion des allergènes, contrôles de contamination croisée et vérifications d'étiquetage/codage

Certification

Les participants recevront un certificat de fin de formation reconnaissant leur capacité à contribuer de manière significative aux travaux du Codex.

Demander cette formation

COURRIEL
blaise@blaiseouattara.com

TÉLÉPHONE
+1 343 202 5776

AUTRE COURRIEL
ouattara.blaise@yahoo.fr

SITE WEB
blaiseouattara.com

SOURCE

Dr Blaise Ouattara, Formation sur le Programme Préalable HACCP — page du programme — <https://blaiseouattara.com/haccp-prerequisite-program-training/>