DOMAINE 04

Agroalimentaire et sécurité des aliments

Garantir des aliments sûrs et conformes, de la matière première au consommateur, et préparer l'accès aux marchés exigeants.



AGR-01 — 5 jours — 35 heures — Perfectionnement

ISO 22000 : enjeux, principes et exigences

Construire et piloter un système de management de la sécurité des denrées alimentaires : PRP, PRPo, plan HACCP, vérification et amélioration.

Public : Industries agroalimentaires, restauration, hôtellerie

AGR-02 — 5 jours — 35 heures — Fondamental

HACCP : construire et faire vivre son plan

Appliquer les sept principes et les douze étapes du Codex Alimentarius : analyse des dangers, CCP, limites critiques, surveillance.

Public : Responsables qualité et production, équipes HACCP

AGR-03 — 5 jours — 35 heures — Fondamental

Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH / BPF)

Maîtriser l'hygiène du personnel, des locaux et des équipements, le nettoyage et la désinfection, et la méthode des 5M.

Public : Opérateurs, chefs d'équipe, cuisiniers, boulangers-pâtissiers

AGR-04 — 5 jours — 35 heures — Perfectionnement

Traçabilité, allergènes et retraits-rappels

Mettre en place une traçabilité fiable de l'amont à l'aval, maîtriser les allergènes et gérer une crise produit.

Public : Qualité, logistique, production, achats

AGR-05 — 5 jours — 35 heures — Perfectionnement

Exigences Halal, Kosher et marchés d'exportation

Comprendre les exigences Halal et Kosher et préparer les audits des clients et des organismes de certification à l'export.

Public : Exportateurs, coopératives, unités de transformation

AGR-06 — 5 jours — 35 heures — Fondamental

Qualité dans la transformation des produits locaux (karité, céréales, fruits)

Maîtriser les points critiques de la récolte au conditionnement : humidité, contaminants, stockage, emballage et étiquetage.

Public : Coopératives, groupements de femmes, PME de transformation

Programme détaillé, prérequis et modalités d'évaluation : fiche pédagogique disponible sur demande.