



## Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments

Optimisez la sécurité sanitaire des aliments avec notre formation dédiée aux professionnels de l'agroalimentaire.

**DURÉE**  
**5 jours (35h)**

**RÉFÉRENCE**  
**AGR20**

**CATÉGORIE**  
**Sécurité Alimentaire**

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Renforcer les compétences en hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- ✓ Prévenir les risques de contamination et de toxi-infections alimentaires
- ✓ Mettre en œuvre un système HACCP conforme aux normes internationales
- ✓ Améliorer les pratiques de fabrication et d'hygiène dans les entreprises agroalimentaires
- ✓ Répondre aux exigences réglementaires et de certification (ISO 22000, BRC, IFS)
- ✓ Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques et à la sécurité sanitaire
- ✓ Réduire les pertes alimentaires et garantir la confiance des consommateurs
- ✓ Préparer l'entreprise à faire face aux audits et inspections sanitaires
- ✓ Assurer une veille réglementaire et technique sur la sécurité alimentaire

## POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité et sécurité sanitaire des entreprises agroalimentaires
- ✓ Responsables de la restauration collective (cantines, hôpitaux, etc.)
- ✓ Responsables HSE et techniciens de laboratoire en industrie alimentaire
- ✓ Agents de contrôle sanitaire ou vétérinaire
- ✓ Consultants en hygiène et sécurité alimentaire
- ✓ Responsables logistique ou approvisionnement en agro-industrie
- ✓ Responsables ou gérants d'unités de transformation ou de production alimentaire

Afrique Formation



## Programme détaillé

### 1/ Introduction à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

- Définition et enjeux de la sécurité sanitaire des aliments
- Risques liés à une mauvaise hygiène alimentaire
- Cadre réglementaire international et national

### 2/ Principes de microbiologie alimentaire

- Micro-organismes pathogènes et altérants
- Conditions de développement microbien
- Conséquences sanitaires et économiques des contaminations

### 3/ Sources de contamination des aliments

- Contaminations biologiques, chimiques et physiques
- Facteurs humains et environnementaux
- Importance de l'hygiène personnelle et des pratiques

### 4/ Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel
- Hygiène des équipements et locaux
- Contrôle des nuisibles et gestion des déchets

## 5/ Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

- Organisation des flux et maîtrise des étapes de production
- Traçabilité et gestion documentaire
- Maintenance, nettoyage et désinfection

## 6/ Méthodologie HACCP

- Les 7 principes de l'HACCP
- Identification des dangers et points critiques
- Mise en place des mesures correctives et préventives

## 7/ Systèmes de management de la sécurité des aliments

- ISO 22000 : principes et exigences
- Intégration avec d'autres systèmes de management
- Avantages pour les entreprises agroalimentaires

## 8/ Contrôle et surveillance de la qualité microbiologique

- Méthodes de prélèvement et d'analyse
- Interprétation des résultats
- Actions correctives et traçabilité

## 9/ Allergènes alimentaires

- Principaux allergènes et obligations d'étiquetage
- Prévention de la contamination croisée
- Formation du personnel à la gestion des allergènes

## 10/ Sécurité sanitaire des matières premières

- Sélection et contrôle des fournisseurs
- Contrôle à réception

- Stockage et rotation des stocks

## 11/ Sécurité sanitaire dans la restauration collective

- Particularités de la restauration scolaire, hospitalière et d'entreprise
- Organisation des locaux et gestion des flux
- Suivi des températures et bonnes pratiques de service

## 12/ Crises sanitaires et gestion des alertes

- Types de crises alimentaires et leurs impacts
- Plans de gestion de crise et communication de crise
- Coordination avec les autorités sanitaires

## 13/ Audit interne et inspection hygiène

- Planification et réalisation des audits
- Rédaction des rapports et suivi des actions correctives
- Grilles de contrôle et outils de vérification

## 14/ Études de cas pratiques et exercices

- Analyse d'incidents réels et simulation de crises
- Évaluation de la conformité d'un site ou d'un process
- Atelier de mise en œuvre d'un plan HACCP simplifié

## 🔗 Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

## 📅 Prochaines dates programmées

📅 20 au 24 Juil. 2026

📍 Casablanca - Maroc

📅 14 au 18 Sep. 2026

📍 Casablanca - Maroc

📅 09 au 13 Nov. 2026

📍 Casablanca - Maroc

📅 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

## 🔄 Réservation & Renseignements

📞 **Téléphone** : +212 522 247 210

✉ **Email** : [contact@afrique-formation.com](mailto:contact@afrique-formation.com)

🌐 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

▶  
Scannez pour accéder  
à la fiche en ligne