**الجمهوريـة الجزائريـة الديمقراطيـة الشعبيـة**

 وزارة الــتجــــــــــــــــــــارة Ministère de Commerce **غـرفـة التجـارة والصنـاعـة** Chambre de Commerce et d’Industrie **مجردة ســـــــــــــوق أهــــراس** MEDJERDA SOUK AHRAS

OFFRE DE FORMATION PORTANT SUR :

**HACCP : Pour Tout Professionnel De l'Alimentaire En Vertu**

**De La Règlementation En Vigueur.**

**Le 05 et 06 Décembre 2017**

**Au siège de la chambre de commerce et d’industrie**

**Medjerda Souk Ahras.**

**Madame, Monsieur** …

 La Chambre De Commerce et d’Industrie Souk Ahras a le plaisir de vous annoncer qu’il organise le 05 et 06 Décembre 2017 un séminaire de formation sous le thème :

**HACCP : Pour Tout Professionnel De l'Alimentaire En Vertu**

**De La Règlementation En Vigueur.**

1. **Populations ciblées :**
* Métiers de bouche, professionnels en agro-alimentaire, personnes travaillant dans le secteur alimentaire.
* Autres cadres intéressés.

Depuis l’apparition du Décret exécutif n°17-140 du14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d’hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, tout chef d’établissement est tenu de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies et mises en œuvre par la mise en place d’une procédure dite **HACCP** (**Hazard Analysis Critical Control Point** ).

La **formation HACCP** vous apprend les 12 étapes de la démarche à suivre : constituer l’équipe HACCP ; décrire le produit ; déterminer son utilisation prévue ; établir un diagramme des étapes ; confirmer sur place le diagramme ; lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers ; déterminer les CCP (points critiques de maîtrise) ; établir les seuils critiques pour chaque CCP ; établir un système de surveillance pour chaque CCP ; prendre des mesures correctives ; appliquer des procédures de vérification et, enfin, constituer des dossiers et tenir les registres.
La méthode acquise grâce à une **formation HACCP** permet d’éliminer et/ou minimiser toutes les causes potentielles de défaut ou de défaillance.

1. **Objectifs de la formation**

Cette formation est destinée à tous professionnels de l'alimentaire pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires à l'organisation et gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la règlementation et permettant la satisfaction de leurs clients.

* Savoir rechercher les dangers, analyser les risques depuis la réception des marchandises jusqu’à la distribution pour assurer une sécurité alimentaire optimale
* Evaluation des risques sanitaires intrants à un produit, un procès, et mettre en place les moyens de maîtrise : Etablir les procédures, les instructions et les enregistrements nécessaires pour assurer une qualité sanitaire optimale
* A la fin de la formation, les stagiaires seront capables d’analyser les risques sanitaires, et de respecter les règles d’hygiène.
1. **Méthodologie et approche pédagogique.**
* Pédagogie participative avec analyse de cas concrets.

|  |  |
| --- | --- |
| **Journées** | **Contenus/ Concepts clés à aborder** |
| **1ére et 2éme Journée** | 1. Introduction sur le Décret exécutif N°**17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017** fixant les conditions d’hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires
2. Notions sur les microbes.
3. Altérations des aliments.
4. Les intoxications alimentaires.
5. Guides de bonnes pratiques d’hygiène.
6. HACCP: (**Hazard Analysis Critical Control Point**).
7. Etudes de cas et applications pratiques par groupes

**Clôture et remise des attestations aux participants.** |

* Brefs exposés.
* Réflexions individuelles et en groupe, échange collectif.
* Support pédagogique.
1. **FORMATEUR**

**Expert Consultant :**: Mr. DENDANI Fethi : Directeur du laboratoire de la répression des fraudes de wilaya de Souk Ahras.

1. **Lieu de formation :** au siège de la chambre de commerce et d’industrie Medjerda Souk Ahras

*Comment et où s’inscrire pour participer au séminaire ?*

*Par simple retour fax de cette page avec signature et visas au :*

*037 73 25 25 ou par email : ccimdz@gmail.com*

 *Le séminaire se déroulera à la chambre de commerce et d’industrie Medjerda souk Ahras Le 06 ET 07 Décembre 2017*

*Contact:*

*Mr Tarek LABABSSA chef département administration et finances de la CCI Souk Ahras*

*Tél : 037 73 26 26 - Fax : 037 73 25 25 Cell : 0660 33 52 14*

*e- mail :* ccimdz@gmail.com

*Frais de participation : 15 000.00 DA en HT par personne : TVA 09%*

Ses frais englobent ; les pauses cafés-déjeuners-la documentation.

A la fin de ce séminaire des attestations de participations vous seront délivrées.

**NB *:***

1. ***Une remise de 10% pour une participation plus de 03 personnes.***
2. **Ce bulletin d’inscription fait foi d’un Bon de Commande.**

*Inscription*

Organisme ou Entreprise :………………………………

Nom et prénom du participant (e)

1. …………………………………………………..
2. …………………………………………………..
3. ………………………………………………….
4. …………………………………………………
5. ………………………………………………
6. …………………………………………………..

Tél ……………………………………Fax :…………………………Mobile………………………..

Adresse : ……………………………………………………

E-mail :……………………………………………………….

 Signature et visas