



École de formation professionnelle Elfalal Laghouat

Agrée par l'État N° d'agrément 456/09



Directeur : MR Tayeb GOUHIRI

Cité M'Kame,
09, Rue Belkacem Dehini,
03000 Laghouat,

Tél & Fax : 029 11 75 10 Mob : 05 59 50 25 55

E-mail : ecoleelfalah@yahoo.fr

**Qualité et bonnes pratiques d'hygiène en
industrie agroalimentaire, de la production à
l'exportation dans la filière des dattes**

**Tougourt du 22 au 23 Décembre 2015
Séminaire de 02 Jours**

PROGRAMME DE FORMATION

Formation assurée par :

- **DR Nordine BEN-MIA**

Médecin Thalassothérapeute / Nutritionniste
Consultant / Formateur
HACCP – Hygiène et Sécurité alimentaire
Diététique et Nutrition

Tél : + 213 698 576 315

E-mail : drnordinebenmia@hotmail.fr

- **M. BENADJILA Sofiane**

Ingénieur Agronome
- Agro écologie
- Agrobiologie
- Développement durable

Tél : + 213 664 129 468

E-mail : sofbenadjila@hotmail.fr

PROGRAMME DE FORMATION

Première Journée : 22 Décembre 2015

Introduction : Les objectifs de la formation

- Présentation du déroulement de la formation
- Présentation du programme de la formation

Programme de formation (Première Journée)

1. Réglementation en sécurité sanitaire
 - La législation Alimentaire Internationale
 - La Réglementation Algérienne Concernant La Sécurité Alimentaire
 - Législation Européenne
2. Guides de bonnes pratiques d'hygiène
3. Le Plan de Maitrise Sanitaire PMS

- BPH
 - HACCP
 - Traçabilité
4. ISO 22 000 (résumé)
 5. Mise en place d'un Système de Management de la Qualité Sanitaire (SMQS) dans une entreprise
 6. Conclusions
 7. Débat et échange d'idées

Deuxième Journée : 23 Décembre 2015
Programme de formation (Deuxième Journée)

1. Phytotechnie et Agriculture Oasienne
2. Visite sur site d'une palmeraie
3. Débat et échange d'idées

Pourquoi se former ? :

- **Pour être en conformité avec la réglementation :**
- **Pour connaître cette réglementation**
 En obtenant une information décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.
- **Pour comprendre l'intérêt des BPH & de l'HACCP :**
 Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.
- **Pour motiver et impliquer vos équipes**
 En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.
- **Pour votre établissement et vos clients**
 En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche de la formation:

- Une pédagogie active et participative
- Des formateurs expérimentés
- Une approche de terrain et pratique
- Des exemples concrets
- Des solutions opérationnelles
- Une vidéo projection simple et attrayante
- Un programme actualisé en permanence
- Une formation construite sur la réglementation
- Une évaluation de la formation