

Mise en place d'une Démarche HACCP et élaboration de la documentation associée

PRESTATION DE SERVICES



2018 - 2019

Site : <http://afconsulting-solutions.com>

Sécurité des Denrées Alimentaires

AFCONSULTING

Présentation du Promoteur



Alain Foapa

CEO & Founder, AFConsulting

Expert en Systèmes de Management & Gestion des Projets;

Plus de 12 années d'Expérience



Expert Certifié

ISO 22000 Lead Implementer

ISO 22000 Lead Auditor

PECB ISO 22000 Trainer

Le métier de la restauration est l'un des domaines les plus exigeants en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et de réglementation.

ISO 22000

ISO 22000:2005 définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dont la conformité à la norme peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'un organisme doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés cette sécurité afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre..

Les produits alimentaires dangereux peuvent avoir des conséquences graves et le management de la sécurité des denrées alimentaires aide les organismes à identifier et à maîtriser les dangers liés à cette sécurité. Alors qu'aujourd'hui bon nombre des produits alimentaires franchissent régulièrement les frontières nationales, des Normes internationales sont indispensables pour garantir la sécurité des chaînes mondiales d'approvisionnement en denrées alimentaires.

Rappel du besoin

Objectif Global

Votre entreprise sollicite nos connaissances, notre expertise et notre expérience en vue de la **mise en place d'une démarche HACCP & Elaboration de la documentation associée** dans le cadre de la sécurité des denrées Alimentaires dans un contexte de restauration collective.

Mise en place d'une Démarche HACCP

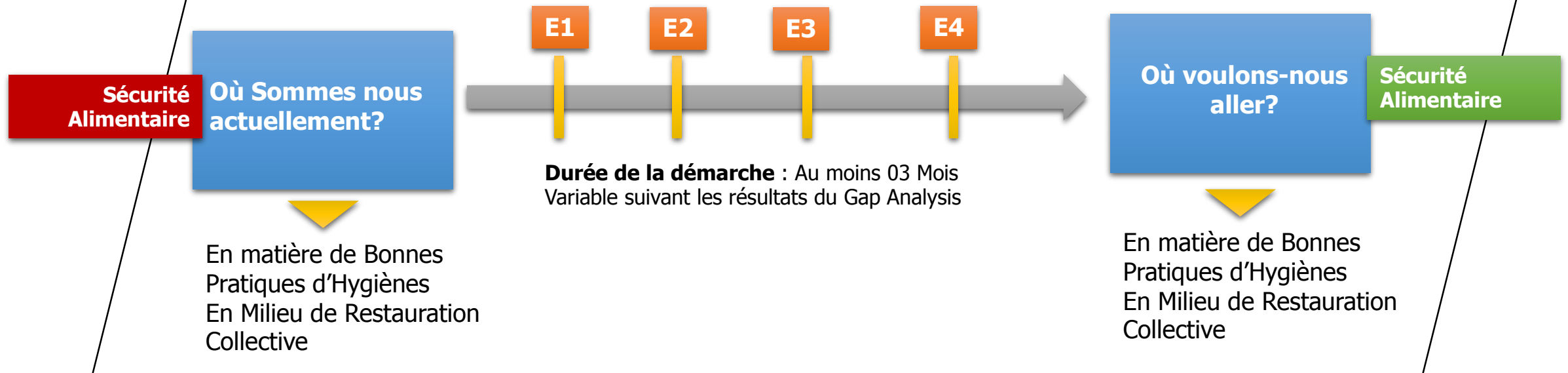
UNE APPROCHE EN 04 PHASES

Gap Analysis HACCP

Etape 01

Etude de l'existant :

1. Élaboration de la cartographie des objectifs de Sécurité Alimentaire;
2. Analyse de l'existant : Analyse de vos structures, Système de fonctionnement, attentes et contraintes, résultats;
3. Analyse du niveau de Conformité avec la réglementation en vigueur;
4. Production d'un rapport des écarts en matière de sécurité Alimentaire;



Mise en place d'une Démarche HACCP

UNE APPROCHE EN 04 PHASES

Mise en œuvre du plan HACCP

Etape 02

1. Analyse du contexte de sécurité alimentaire : SWOT;
2. Élaboration des principes HACCP;
3. Formation d'une équipe HACCP;
4. Détermination du champ de l'étude;
5. Description des produits;
6. Établissement et vérification du diagramme d'activités;
7. Recensement des dangers potentiels;
8. Évaluation de chaque danger;
9. Élaboration d'un plan de Maîtrise des risques;
10. Détermination des limites critiques et/ou seuils d'intervention;
11. Contrôle des CCP et des PA;
12. Élaboration d'un Plan d'actions correctives;
13. Élaboration d'un plan de mise à jour du système documentaire;
14. Vérification du plan HACCP;
15. Révision du plan HACCP.

PLAN HACCP

Equipo HACCP



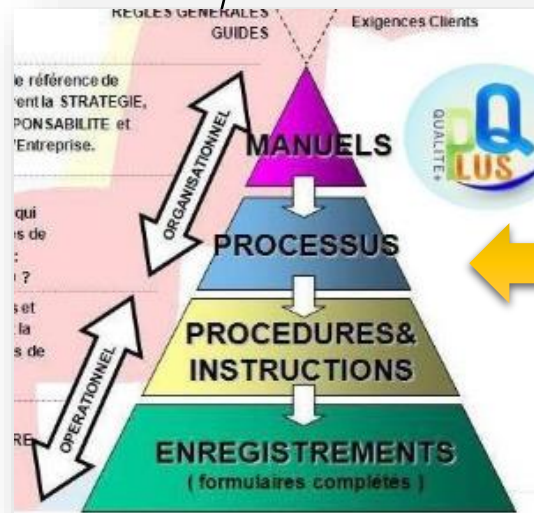
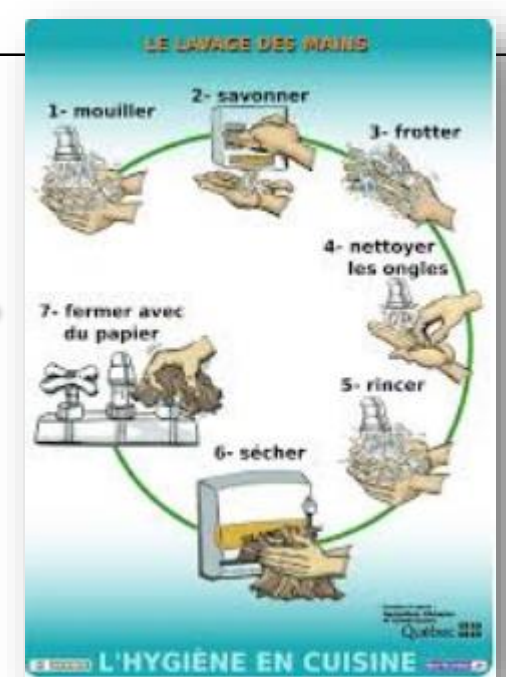
Mise en place d'une Démarche HACCP

UNE APPROCHE EN 04 PHASES

Branding HACCP

Etape 03

1. Conception et Impression Affiches A2 : Guide du lavage des mains;
2. Conception et Impression Affiches A2 : les outils de la sécurité alimentaires;
3. Conception et Impression Affiches A2 : HACCP, les 07 principes & fondamentaux;
4. Conception et Impression Affiches A2 : Classement, suivi et archivage documentation HACCP;
5. Conception et Impression Affiches A2 : les bonnes pratiques d'hygiène en Sécurité Alimentaire;



Système documentaire HACCP

Etape 04

1. Fourniture d'une Armoire de suivi et archivage des documents HACCP;
2. Fourniture des classeurs de suivi et archivage des documents HACCP;
3. Conception et impression du classeur des procédures HACCP;

Nos formations QHSE

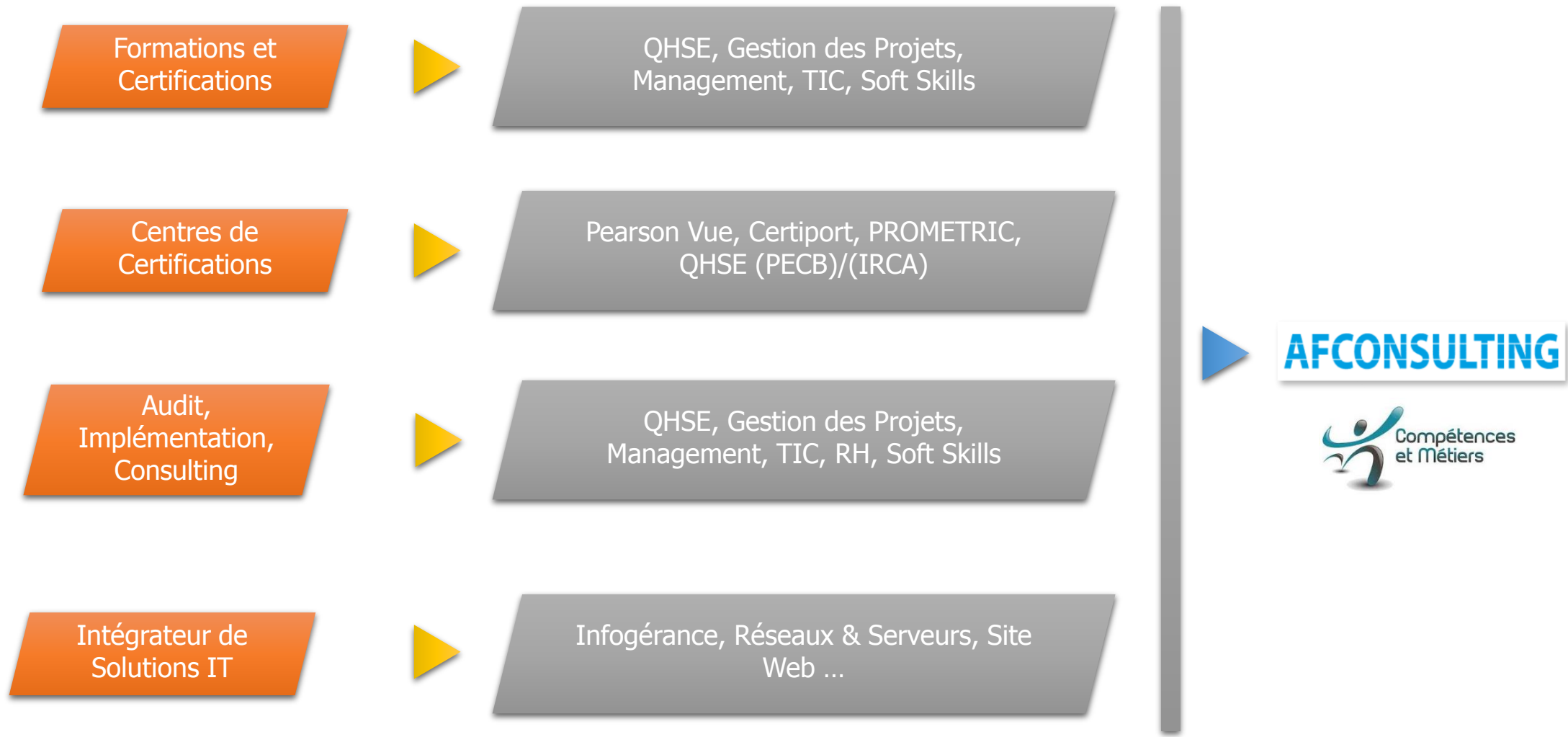
- ISO 9001 : Management de la Qualité ;
- ISO 14001 : Management de l'Environnement ;
- OHSAS 18001: Management de la Santé et Sécurité au Travail ;
- ISO 45001: Management de la Santé et Sécurité au Travail ;
- ISO 21500 : Management des Projets ;
- ISO 22000 : Management de la Sécurité Alimentaire ;
- ISO 28000 : Management de la Chaine d'approvisionnement ;
- ISO 27001 : Management de la Sécurité de l'information ;
- ISO 27035 : Gestion des incidents ;
- ISO 17025 : Management des laboratoires ;
- ISO 20000 : Management des Services Informatiques ;
- ISO 22301 : Management de la Continuité d'Activité ;
- ISO 27032 : Management de la CyberSécurité ;
- ISO 37001 : Management anti-corrupcion ;
- ISO 55001 : Management des actifs ;
- ISO 17025 : Management des Laboratoires;
- ISO 29001 : Petrole, Petrochimie, Gaz;
- ISO 37001 : Management Anti-Corruption
- ...

Nos formations Soft Skills

- Gestion des Projets (PMP);
- Management & Leadership (MASTERSHIP);
- Gestion du Stress ;
- Gestion des Conflits ;
- Gestion du Temps & Organisation (Priorités) ;
- Prise de parole en public ;
- Management Stratégique Vs Management Opérationnel ;
- Gestion de la Relation Client ;
- Délégation de Responsabilités ;
- Communication management ;
- SPIN SELLING ;
- Sélection des Fournisseurs et Evaluation ;
- Management des Achats (Procurement) ;
- Piloter avec les tableaux de bord ;
- ...

Nos formations IT

- Word (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Excel (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Powerpoint (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Outlook (Débutant, Avancé) ;
- ITIL, Management Services Informatiques ;
- CISCO ;
- MICROSOFT ;
- LINUX ;
- ORACLE ;
- MS Project ;
- SQL SERVER ;
- GRAPHISME & DESIGN ;
- Webdesign ;
- ...



AFCONSULTING

Solutions Management, RH, TIC, QHSE ...

- Formations,**
- Consulting,**
- Audit,**
- Conseil,**
- Accompagnement à la certification ...**

**Ils nous font
Confiance**

- MTN CAMEROON
- IHS CAMEROON SA
- TRADEX SA
- CHOCOCAM
- AFRILAND FIRST BANK
- ALLIANZ CAMEROUN
- ART
- APME
- CCMIA
- AZUR SA
- SIC CACAOS
- BICEC SA
- ESICO SARL
- MBS FIRST
- JERRY SARL
- SOCATAM
- SOGEA SATOM
- YARA
- MAZARS
- EMPLOI SERVICES
- BOLLORE AFRICA LOGISTICS
- ...