



Canadian  
Grain Commission  
HACCP

HACCP  
Commission  
canadien des grains

## Formation sur le programme HACCP CCG à l'intention de l'industrie de la manutention du grain

### Qui devrait y participer?

Le personnel des installations de manutention du grain agréées par la CCG ayant besoin d'une formation sur la salubrité des aliments propre à l'industrie de la manutention du grain ou d'une formation sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP).

### Description du cours

Les participants découvriront :

- pourquoi la certification HACCP est importante pour l'industrie du grain;
- comment élaborer un système de gestion de la qualité et de salubrité des aliments;
- quels sont les risques les plus courants au sein de l'industrie de la manutention du grain en matière de salubrité des aliments;
- quels sont les préalables du programme (PP) et comment les mettre en œuvre dans des installations;
- les principes HACCP;
- comment rédiger un plan HACCP pour des installations;
- le matériel générique qui existe pour aider les manutentionnaires de grain à élaborer un système HACCP.

### Inscription

Pour vous inscrire, veuillez communiquer avec Rochelle Wence au 204-983-6779 ou à [rochelle.wence@grainscanada.gc.ca](mailto:rochelle.wence@grainscanada.gc.ca). Prière de vous inscrire d'ici le **15 novembre 2013**.

#### Date :

Les 27 et 28  
novembre 2013

#### Heure :

De 8 h 30 à 16 h

#### Lieu :

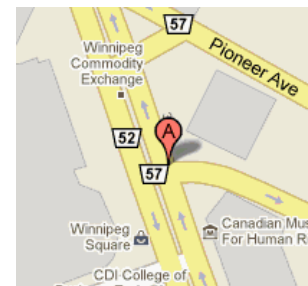
Édifice de la  
Commission  
canadienne des  
grains

303, rue Main  
Winnipeg (Manitoba)

Grande salle de  
conférence du  
6<sup>e</sup> étage

#### Coût :

400 \$ par personne



Canadian Grain  
Commission

Commission canadienne  
des grains

Canada 