

Quality & Food Safety:

Tools, Methods, and Applications in the Food Industry

WORKSHOP

21 NOVOMBER 2026

Conferences, Posters and Training Sessions

TOPICS:

- Quality Assurance and Quality Management in the Food Industry.
- Food Safety Management and Risk Prevention.
- Regulatory Framework and Food Industry Compliance.



REGISTRATION

CONTACT US:

bioqual.events@gmail.com

Université Constantine 1 Frères Mentouri (UC1FM)
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)
Laboratoire de recherche Biotechnologie et Qualité des Aliments (BIOQUAL)
Laboratoire de recherche en Sciences Alimentaires, Formulation, Innovation, Valorisation et Intelligence Artificielle (SAFIVIA)



Workshop Programme

Quality & Food Safety:

Tools, Methods, and Applications in the Food Industry

8:30-9h00	Opening and Welcome Address	
9h00-9h15	L'assurance qualité en agroalimentaire	Dr. Maougal R
9h15-9h30	Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000:2018	Dr. Bensalem A
9h30-9h45	From hygiene to food safety: the role and Importance of prerequisite programs in the food industry	Dr. Derardja A
9h45-10h00	Le système HACCP au service de la qualité et de la sécurité des aliments	Pr. Chaalal M
10h00-10h15	Discussion	
10h15-10h30	Coffe break/Poster session	
10h30-11h00	La traçabilité et son importance dans la mise en place d'un SMSDA selon les exigences de la norme ISO 22000:2018	Mr. Krid K
11h00-11h15	Législation et réglementation algérienne au service de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments	Dr. Zoubiri L
11h15-11h45	Audit du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Mr. Almansba Y
11h45-12h00	Discussion	
12h00-12h15	Closing Remarks	
13h30-15h30	**HACCP Training session for students (Pr. Chaalal - Dr. Derardja)**	