

Fiche Technique: Formation audit HACCP à Abidjan

Objectifs de la formation

- Maîtriser l’audit interne et de seconde partie selon HACCP, ISO 22000 et FSSC, ancré dans les réalités d’Abidjan.
- Analyser les dangers, cartographier les flux sensibles (Port d’Abidjan, Yopougon/PK24, Vridi/Port-Bouët) et vérifier l’efficacité des mesures de maîtrise sur site.
- Produire des constats argumentés, hiérarchiser les non-conformités (critique/majeure/mineure) et bâtir des plans d’actions fondés sur des preuves.
- Outiller les équipes : grilles, check-lists, modèles de rapport, critères d’acceptation et indicateurs de suivi comparables entre sites.
- Aligner les audits sur le cadre normatif (Codex, ISO 22000, FSSC) et les guides ivoiriens : PRP/PRPO/CCP, cohérence documentaire, validations et surveillance avec preuves.
- Installer une gouvernance qualité : revues d’audit, pilotage des actions, gestion documentaire numérique et préparation aux inspections clients.

Exemples de gains observés (Abidjan) : –30 % de NC majeures en réception froide (90 j) ; –20 % de rebuts liés à des dérives de CCP (6 mois) ; +25 % du score d’hygiène en cuisines collectives (3 mois).

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Responsables de zone, encadrants de production ; implication utile d’un représentant maintenance ou magasin général.
- Chefs d’ateliers, techniciens qualité, ingénieurs process, responsables QHSE (industrie agroalimentaire).
- Chefs de cuisine, seconds, responsables qualité terrain ; équipes F&B et hôtellerie (Plateau/Cocody).
- Responsables de quai, superviseurs et responsables qualité logistique (Vridi, Port-Bouët, Marcory, Treichville).
- Groupes recommandés de 8 à 12 participants ; formats inter (Cocody/Plateau) ou intra sur site (Yopougon, PK24, Treichville, Vridi).

Durée de la formation

Format	Durée	Notes
Parcours standard	2 jours (14 h)	Inter ou intra ; apports ciblés + cas pratiques.
Parcours approfondi	3 jours (21 h)	Cas d’usage locaux étendus et mises en situation terrain.
Par modules (progressif)	0,5 j + 0,5 j + 1 j + 0,5 j + 0,5 j	Selon le découpage du programme.

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP

- Objectifs : analyse des dangers ; PRP/PRPO/CCP. Durée : 0,5 j.
- Évaluation : QCM. Contexte : usines Yopougon/PK24.

Module 2 — Cartographie des flux

- Objectifs : diagrammes, points sensibles. Durée : 0,5 j.
- Évaluation : cas pratique. Contexte : entreposage Vridi.

Module 3 — Audit terrain

- Objectifs : check-list, preuves, constats. Durée : 1 j.
- Évaluation : audit simulé. Contexte : Treichville/Port-Bouët.

Module 4 — Traçabilité et rappel

- Objectifs : tests, lots, preuves. Durée : 0,5 j.
- Évaluation : exercice écrit. Contexte : distribution Marcory.

Module 5 — Restitution et plan d'action

- Objectifs : hiérarchisation des écarts, plan de suivi. Durée : 0,5 j.
- Évaluation : présentation orale. Contexte : direction Plateau.

Évaluations : QCM, études de cas locales et épreuve d'audit simulé. Attestation de stage délivrée aux stagiaires satisfaisant aux critères annoncés.