

Fiche Technique: Formation audit HACCP au Cameroun

Objectifs de la formation

Dispositif aligné sur ISO 22000, FSSC 22000 et le Codex, adapté aux réalités de Douala, Yaoundé, Kribi, Limbé et Garoua.

- Rendre les équipes autonomes en analyse des dangers et construction de plans HACCP robustes.
- Préparer et conduire des audits internes centrés risques, avec collecte de preuves traçables.
- Élaborer des check-lists par flux critiques: réception, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage, expédition.
- Qualifier les non-conformités, déclencher corrections/actions préventives et fiabiliser les enregistrements.
- Construire un planning d'audits internes trimestriels et réduire le coût de non-qualité.
- Intégrer les exigences locales (contrôle sanitaire) et la traçabilité amont/aval.

Population cible

- Responsables qualité, responsables HSE, chefs d'équipe/production.
- Managers restauration/hôtellerie et responsables d'entrepôt/logistique.
- Secteurs: cacao, volaille, poisson, laitiers, céréaliers, boissons, restauration collective/hôtelière, distribution T° dirigée.
- Niveaux: initiation ou perfectionnement (diagnostic/quiz de positionnement en amont).
- Pré-requis: familiarité avec les opérations alimentaires et BPH (aucun diplôme exigé).
- Localisation: Douala-Bassa, Bonabéri, Yaoundé, Kribi, Limbé, Garoua; formats inter ou intra; distanciel synchrone possible.

Durée de la formation

Niveau	Durée indicative	Évaluation
Fondamental	14 h (2 jours)	QCM noté + étude de cas
Avancé (avec audit blanc)	21 h (3 jours)	QCM + plan d'audit + soutenance des constats

Sessions inter-entreprises et intra-entreprise (sur site ou distanciel). Attestation de stage délivrée; l'habilitation d'auditeur interne reste du ressort de l'employeur.

Programme de la formation

Module 1 — Référentiels et exigences locales

- ISO 22000, FSSC 22000, Codex et contrôle sanitaire local.

- Traduction des textes en points d'audit concrets et grilles compatibles auto-inspection.

Module 2 — Analyse des dangers et plan HACCP

- Dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes sur cas réels.
- Évaluation gravité/probabilité, définition des CCP, limites et monitoring.
- Cohérence entre étude HACCP et grille d'audit terrain.

Module 3 — Préparation de l'audit interne

- Champ, critères, documents requis et échantillonnage pertinent par familles.
- Outils fournis: check-lists thématiques, trames d'entretien et canevas de rapport.

Module 4 — Conduite de l'audit sur site

- Observation terrain, entretiens ciblés et collecte d'évidences (photos, enregistrements, mesures).
- Vérification par flux: réception → transformation → expédition; chaîne du froid et traçabilité.

Module 5 — Rapport, non-conformités et suivi

- Hiérarchisation des écarts (impact sanitaire/criticité) et plan d'actions priorisé.
- Documentation du suivi et préparation des revues d'audit interne.

Module 6 — PMS, traçabilité et enregistrements

- Structuration du PMS: procédures clés, index documentaire, enregistrements allégés.
- Vérification traçabilité amont/aval et maîtrise documentaire des CCP.

Module 7 — Indicateurs et culture sécurité

- KPI: audits réalisés vs plan, écarts par criticité, délais de fermeture, récurrence.
- Rituels d'équipe et animation de la culture sécurité alimentaire.