

Fiche Technique: Formation audit HACCP au Congo

Sessions disponibles à Brazzaville et Pointe-Noire. Cas pratiques issus de brasseries, minoteries, ateliers de poisson, restauration collective et plateformes frigorifiques congolaises.

Objectifs de la formation

- Préparer, conduire et documenter des audits HACCP internes et fournisseurs.
- Construire des grilles d’audit centrées sur les dangers significatifs, PRP/PRPo et CCP.
- Collecter et analyser des preuves: températures, traçabilité, analyses microbiologiques, étalonnages.
- Classer les non-conformités, définir des actions correctives SMART et vérifier l’efficacité.
- Adapter l’audit aux contraintes locales (chaîne du froid, énergie, logistique) et proposer des équivalences documentées acceptables.
- Aligner les pratiques sur ISO 22000, FSSC 22000 et le Codex afin de réduire les non-conformités majeures/critiques.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Encadrants opérationnels: chefs de production, superviseurs d’ateliers et de cuisines.
- Responsables de cuisine, d’entrepôt frigorifique et de plateformes logistiques.
- Futurs référents HACCP (Brazzaville, Pointe-Noire, Nkayi, Dolisie, etc.).
- Acteurs des secteurs: transformation, hôtellerie, restauration collective/commerciale, distribution.

Durée de la formation

Profil	Objectif	Durée typique
Opérationnels et superviseurs (cuisine, ligne, chambre froide)	Préparer, conduire et restituer un audit ciblé	2 jours
Responsables qualité (multi-sites / préparation ISO 22000–FSSC 22000)	Approfondir documentation, traçabilité, classement des écarts, vérification d’efficacité	3 jours
Tous profils (selon niveaux et ateliers)	Parcours ajusté aux besoins	1,5 à 3 jours

Programme de la formation

Modules progressifs ancrés dans les principes HACCP et des ateliers pratiques contextualisés Congo (réception portuaire, chaîne du froid, cuisson/refroidissement, distribution urbaine).

Fondamentaux HACCP

- 12 étapes et 7 principes; articulation PRP/PRPo/CCP.
- Durée indicative: 0,5 jour.

Méthodologie d'audit

- Planification, grille d'évaluation, conduites d'entretien et parcours d'audit.
- Durée indicative: 0,5 jour.

Chaîne du froid et hygiène

- Contrôles, enregistrements, vérification en milieux réfrigérés et humides.
- Durée indicative: 0,5 jour.

Traçabilité et documentation

- Preuves, rapport d'audit clair, classement et priorisation des écarts.
- Durée indicative: 0,5 jour.

Ateliers sectoriels

- Industrie, restauration, logistique; scénarios d'écarts réalistes.
- Durée indicative: 0,5 jour.

Évaluations intégrées: QCM HACCP + cas pratique d'audit (site congolais simulé) avec restitution structurée.