

Fiche Technique: Formation audit HACCP en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Maîtriser les principes HACCP et leur applicabilité aux procédés ivoiriens (cacao, anacarde, huiles, pêche).
- Analyser les dangers, hiérarchiser les risques, déterminer/valider les CCP et vérifier l’efficacité des plans de surveillance.
- Monter des grilles d’audit, préparer et conduire des audits sur site (entretiens, observation terrain, traçabilité).
- Analyser les enregistrements, qualifier les non-conformités et proposer des actions correctives/préventives pertinentes.
- Ancrer la pratique sur les référentiels ISO 22000, FSSC 22000 et le Codex, avec preuves matérielles solides.
- Objectiver les constats et piloter des indicateurs (taux d’écarts, délais de clôture, stabilité des CCP).

Pédagogie orientée terrain avec cas concrets d’Abidjan, San Pedro, Bouaké et Korhogo. Évaluations par QCM et cas pratiques.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE.
- Superviseurs de production, chefs d’équipe, auditeurs internes.
- Secteurs: industrie agroalimentaire, restauration, hôtellerie, logistique/distribution.
- Sites et contextes: Abidjan, San Pedro, Bouaké, Korhogo; PME et groupes; inter ou intra-entreprise.

Durée de la formation

Modalité	Durée	Détails
Parcours standard	2 à 3 jours	Équilibre théorie, ateliers, cas pratiques; niveaux “Initiation” et “Perfectionnement”.
Séquençage modules	1/2 j + 1 j + 1/2 j	Fondamentaux HACCP; Audit terrain; Rapport & restitution.
Format intra-entreprise	Sur site	Contextualisation lignes (cacao, anacarde, boissons, huiles); horaires décalés possibles (Vridi).
Format inter-entreprise	Abidjan	Retours d’expérience croisés (hôtellerie, traiteurs, logistique du froid).
Évaluation & attestation	—	QCM, cas pratiques, restitution orale; attestation remise après validation; habilitation décidée par l’employeur.

Programme de la formation

Fondamentaux HACCP

- Principes HACCP et terminologie Codex.
- Contextualisation: cacao, anacarde, huiles, produits de la pêche.

Référentiels & PMS

- Exigences ISO 22000 et FSSC 22000.
- Plan de Maîtrise Sanitaire: hygiène du personnel, locaux/équipements, N&D, nuisibles, maintenance.

Préparation d'audit

- Plan d'audit et check-lists alignées sur les procédés.
- Analyse documentaire et des enregistrements de suivi.

Conduite d'audit terrain

- Observation sur site, entretiens, collecte de preuves.
- Spécificités chaîne du froid ivoirienne et zones à risques (approvisionnements portuaires, dessertes régionales).

Qualification des écarts & actions

- Qualification des non-conformités et priorisation des risques.
- Plans d'actions correctives/préventives et indicateurs de suivi.

Rapport et restitution

- Structurer les constats et classer les écarts.
- Défendre les conclusions devant comité qualité/direction; restitution orale.