

Fiche Technique: Formation équipe HACCP à Abidjan

Objectifs de la formation

- Maîtriser les 12 étapes HACCP et les exigences ISO 22000 / FSSC 22000 adaptées au contexte abidjanais.
- Cartographier les dangers, construire/mettre à jour le diagramme de flux et distinguer PRP, PRPo et CCP.
- Définir limites critiques, plans de surveillance, enregistrements et indicateurs de vérification.
- Transformer les référentiels en réflexes opérationnels via cas et scénarios locaux (Yopougon, Treichville, Vridi, Plateau).
- Réduire les non-conformités critiques, stabiliser la chaîne du froid et améliorer les scores d'audit.
- Outiller managers et équipes pour mesurer les progrès à J+30, J+60 et J+90.

Attestation de stage remise en fin de formation. L'habilitation éventuelle à un poste critique reste du ressort de l'employeur après vérification pratique.

Population cible

- Responsables qualité, superviseurs de production, chefs d'ateliers, équipes HSE.
- Maintenance et logistique; opérateurs clés en lien avec les CCP.
- Industrie agroalimentaire: boissons, cacao, produits de la mer, laiteries, biscuiteries, boulangeries.
- Restauration et hôtellerie (cuisines centrales, restaurants, banqueting, room service).
- Plateformes/entrepôts logistiques et réfrigérés (Vridi, Treichville).
- PME et établissements RHF du grand Abidjan; groupes recommandés de 8 à 14 participants.

Durée de la formation

Option	Durée	Remarques
Session standard (équipes opérationnelles)	2 jours (14 h)	Intra ou inter-entreprises à Abidjan
Session élargie (qualité, prod, maintenance, logistique)	3 jours (21 h)	+ cas pratiques et simulations d'audit
Format morcelé	Demi-journées	Créneaux tôt le matin ou fin de journée selon production
Évaluation & validation	Inclus	QCM, étude de cas, observation sur poste si possible; attestation de stage

Programme de la formation

PRP et hygiène de base (3 h)

- Hygiène personnelle, N/D, lutte nuisibles, allergènes; check-list terrain (Yopougon/Treichville).
- Évaluation: QCM court.

Analyse des dangers (4 h)

- Cartographie risques sur matières/procédés locaux: cacao, produits halieutiques, boissons, laiteries.
- Évaluation: étude de cas.

Détermination PRPo / CCP (4 h)

- Arbre de décision adapté aux procédés abidjanais; justification des limites critiques.
- Évaluation: QCM + mise en situation.

Surveillance et enregistrements (2 h)

- Création de feuilles de suivi; traçabilité et suivi des tendances.
- Évaluation: exercice noté.

Vérification et amélioration (2 h)

- Audit blanc, tests de traçabilité; préparation aux audits ISO 22000 / FSSC 22000.
- Évaluation: restitution orale.