

Fiche Technique: Formation équipe HACCP au Cameroun

Objectifs de la formation

- Ancrer les BPH/BPF et structurer un PMS vivant, aligné terrain.
- Conduire une étude HACCP complète: dangers, CCP/PRPo, limites critiques, surveillance.
- Maîtriser la chaîne du froid, les cuissons/refroidissements et la traçabilité amont/aval.
- Préparer les équipes aux audits ISO 22000 et FSSC 22000 et aux exigences export (UE, Maroc/ONSSA).
- Piloter des indicateurs simples (non-conformités, rebuts, réclamations) pour un ROI en 3–6 mois.
- Développer la culture sécurité alimentaire et les rituels de vérification sur site.

Sessions intra/inter à Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam, Garoua, Maroua. Évaluation par QCM et cas pratiques. Attestation de stage délivrée; habilitation octroyée par l’employeur pour les postes critiques.

Population cible

- Responsables qualité, chefs d’atelier, superviseurs de production, HSE, achats, maintenance.
- Chefs de cuisine, responsables restauration/hôtellerie; coordonnateurs QHSE de plateformes logistiques.
- Sites: Douala-Bassa, Bonabéri, Edéa, Nkongsamba, Yaoundé; Ouest (Bafoussam, Dschang, Foumbot); littoral (Kribi, Limbe).
- Initiation: aucun prérequis; Avancé: expérience atelier et exposition à l’audit interne recommandées.
- Groupes homogènes par filière (avicole, mer, boissons, laits), par fonction ou par site.

Durée de la formation

Durées ajustées selon le niveau et la disponibilité des unités: initiation 2–3 jours, avancé 3–5 jours, recyclage 1–2 jours. Formats intra sur site (Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam), inter-entreprises et blended pour sites éloignés (Garoua, Maroua, Bertoua).

Niveau	Durée type	Formats	Évaluation / Validation
Initiation	2–3 jours	Intra (Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam) / Inter	QCM, cas pratique terrain, attestation de stage
Avancé	3–5 jours	Intra/Inter + Blended (Garoua, Maroua, Bertoua)	QCM, mini-plan HACCP, exercice retrait/rappel
Recyclage	1–2 jours	Intra ou Inter	Quiz, retours d’audit, mise à jour enregistrements; attestation

Programme de la formation

Programme modulaire adapté à vos lignes et risques: BPH/BPF, 12 étapes HACCP, traçabilité & fournisseurs. Alternance d'exposés courts, schémas de procédés, ateliers, QCM et cas pratiques sur site.

Module	Objectifs	Durée type	Évaluation	Format
BPH/BPF et prérequis	Zonage, hygiène, N/D, nuisibles	1–2 jours	QCM + visite terrain	Intra Douala/Yaoundé
12 étapes HACCP	Étude dangers, CCP/PRPo	2–3 jours	Cas pratique atelier	Intra/Inter
Traçabilité & fournisseurs	Lots, chaîne du froid	1–2 jours	Exercices traçage	Blended
Leadership & culture	Animation, indicateurs	1 jour	Plan d'action	Intra

Module 1 — BPH/BPF, hygiène et prérequis (Douala, Yaoundé)

- Hygiène du personnel, zonage, flux séparés, N/D, nuisibles, eau/effluents adaptés aux ateliers et cuisines.
- Scénarios chaîne du froid (Kribi, Limbe) et contrôles renforcés aux réceptions (port de Douala, Nsimalen).
- Outils remis: check-lists, grilles d'audit, routines et enregistrements simplifiés.

Module 2 — 12 étapes HACCP: dangers, CCP/PRPo

- Descriptions produits, diagrammes et validation terrain (Bonabéri, Douala-Bassa).
- Matrice probabilité/gravité, arbres de décision; limites critiques et fréquences calées sur vos équipements.
- Évaluation: QCM, cas pratique, mini-plan HACCP; appui par capsules e-learning tutorées.

Module 3 — Traçabilité, chaîne du froid, fournisseurs (corridors logistiques)

- Traçage « une étape avant / une étape après » du débarquement (Kribi/Douala) au conditionnement final.
- Paramétrage enregistreurs, alarmes et règles de blocage; scénarios axe Mbanga–Nkongsamba.
- Qualification fournisseurs et exercices de retrait/rappel chronométrés et documentés.

Module 4 — Leadership & culture sécurité alimentaire

- Facteurs humains et leadership de proximité; rituels courts et vigilance aux CCP.
- Indicateurs simples (temps de maintien, tests ATP, écarts) et animation des revues d'indices.
- Plan d'action individuel, diffusion des bonnes pratiques et recyclage annuel.