

# Fiche Technique: Formation équipe HACCP au Congo

## Objectifs de la formation

Une formation ancrée dans les réalités de Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Nkayi et Owando, alignée sur le Codex Alimentarius et ISO 22000/FSSC 22000.

- Réaliser une analyse de dangers exhaustive et hiérarchisée (biologiques, chimiques, physiques).
- Construire un diagramme de flux fiable et lisible sur vos process réels.
- Identifier/justifier des CCP/PRPo avec des limites critiques chiffrées et adaptées.
- Paramétrer une surveillance réaliste et des enregistrements courts mais probants.
- Documenter le plan HACCP et conduire la revue périodique fondée sur des preuves.
- S'aligner sur ISO 22000/FSSC 22000 pour préparer audits clients et certification.

Sessions intra-entreprise sur vos sites et inter-entreprises à Brazzaville. Évaluations par QCM, études de cas et mises en situation. Attestation de stage nominative.

## Population cible

- Responsables qualité, responsables/ingénieurs HSE, chefs de production.
- Chefs de cuisine, cadres F&B, superviseurs logistiques/distribution.
- Industrie agroalimentaire (boissons, meunerie, sucre, laiterie, charcuterie).
- Restauration d'hôtels, traiteurs, cliniques et établissements de santé.
- Sites de Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Nkayi, Owando.

## Durée de la formation

| Niveau                              | Durée indicative | Focus                                                      |
|-------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|
| Initiation / fondamentaux           | 1 jour           | BPH/PRP, analyse de dangers, intro CCP, QCM                |
| Perfectionnement / mise en pratique | 2 jours          | Diagrammes de flux réels, limites critiques, cas congolais |
| Pilotage du plan HACCP              | 3 jours          | Revue HACCP, documentation, audits internes, restitutions  |

## Programme de la formation

### Module BPH/PRP

- Hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, lutte anti-nuisibles, gestion de l'eau.
- Objectif: standardiser les prérequis. Évaluation: QCM + observation terrain.

## **Analyse des dangers**

- Identification et priorisation des risques (biologique, chimique, physique).
- Études de cas contextualisées Brazzaville/Pointe-Noire.

## **CCP / PRPo**

- Définition de CCP/PRPo et fixation de limites critiques réalistes.
- Organisation de la surveillance; exercices chiffrés.

## **Documentation**

- Procédures, instructions, enregistrements adaptés au terrain congolais.
- Relecture croisée pour fiabiliser la preuve documentaire.

## **Revue HACCP et audits**

- Pilotage de l'amélioration continue et préparation d'audits clients.
- Jeu de rôle audit et restitutions collectives.