

Fiche Technique: Formation équipe HACCP au Sénégal

Objectifs de la formation

- Comprendre et appliquer les 7 principes HACCP, alignés sur le Codex Alimentarius.
- Distinguer PRP/CCP, fixer des limites critiques et organiser une surveillance robuste.
- Cartographier les dangers sur vos process locaux (pêche, arachide, restauration, logistique) et construire le diagramme de fabrication.
- Documenter les preuves de maîtrise: enregistrements CCP, traçabilité « un pas en amont/aval », analyses de tendance et actions correctives.
- Préparer les équipes aux audits clients et aux certifications ISO 22000 / FSSC 22000.

Évaluations: QCM + cas pratique + observation (si intra). Attestation de stage délivrée à chaque participant.

Population cible

- Opérateurs de production, équipes de service, caristes/préparateurs et personnels d'entrepôt frigorifique.
- Chefs d'équipe, responsables qualité, encadrants HSE, chefs de cuisine et directions F&B.
- Secteurs: industrie agroalimentaire, restauration/hôtellerie, logistique/distribution à températures dirigées.
- Aucun prérequis académique. Test de positionnement en amont. Supports en français avec appuis visuels pour équipes plurilingues (wolof, pulaar).

Durée de la formation

Option	Durée	Cible / Notes
Inter-entreprise (Dakar, Thiès, Saint-Louis)	1 à 2 jours	Mise à niveau gestes clefs et documentation. Échanges inter-secteurs.
Intra-entreprise (partout au Sénégal: Diamniadio, Sandiara, Kaolack, AIBD/Pikine...)	1 à 3 jours	Cas adaptés à vos lignes. Observation en poste et supports personnalisés.
Rythme & horaires	Selon postes 2x8 / 3x8	Séquences modulaires, pauses opérationnelles, logistique flexible.

Programme de la formation

Parcours progressif aligné Codex, rythmé par cas concrets inspirés des sites du Sénégal (Port de Dakar, AIBD/Diass, Pikine, Saly, Thiès, Kaolack).

Module 1 — Principes HACCP et alignement Codex

- Rappel des 7 principes HACCP et construction du diagramme de fabrication.
- Identification des dangers typiques (poisson, huile, céréales) et usage de l'arbre de décision PRP/CCP.

- Lien avec audits ISO 22000/FSSC 22000: traçabilité « un pas en amont/aval », registres et étalonnage.

Module 2 — PRP, hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire

- Hygiène du personnel, nettoyage/désinfection, nuisibles, eau/déchets, maintenance hygiénique, flux.
- Grilles d’observation et auto-contrôles (visuel, ATP, microbio) avec preuves documentées.
- Articulation PRP–HACCP dans le PMS; plan de correction simple et indicateurs de suivi.

Module 3 — Traçabilité, gestion d’incident et communication

- Exercices « un pas en amont/aval » et simulation de retrait/rappel.
- Isolation des lots, responsabilités, dossier de clôture et exigences d’audit.
- Procédures et messages pour préserver la confiance clients et partenaires.