

Fiche Technique: Formation équipe HACCP en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Identifier de façon exhaustive les dangers (biologiques, chimiques, physiques) sur vos procédés.
 - Coter et hiérarchiser les risques avec une matrice adaptée au contexte ivoirien.
 - Distinguer PRP, PRPo et CCP; fixer des seuils critiques et des méthodes de mesure.
 - Concevoir des procédures de surveillance, définir fréquences et réactions en cas d'écart.
 - Structurer vérification/validation, traçabilité et gestion des non-conformités/rappels.
 - Mettre à jour un plan HACCP robuste avec matrices, check-lists et enregistrements utiles.
- Évaluation par QCM et étude de cas. Attestation de stage remise; habilitation interne activable par l'employeur.
Sessions intra (sites Abidjan, Bouaké, San Pedro) et inter (Plateau).

Population cible

- Opérateurs, régleurs, chefs d'atelier/équipe.
- Qualité, HSE, maintenance, achats/appro, logistique.
- Industries agro (cacao, thon, boissons, laiterie, plats cuisinés, boulangerie).
- Cuisines professionnelles, restauration/hôtellerie, cliniques.
- Sites d'Abidjan (Yopougon, Vridi, Treichville), Bouaké, San Pedro; sessions inter au Plateau.

Durée de la formation

Format	Durée	Niveau	Effectif	Lieu type
Intra-entreprise	2 à 3 jours (4 à 6 demi-journées)	Opérationnel à avancé	8 à 12 participants	Usines Yopougon/Vridi, Bouaké, San Pedro
Inter-entreprises	2 jours (4 demi-journées)	Fondamentaux	6 à 10 participants	Plateau Abidjan
Blended	1,5 jour + e-learning	Fondamentaux à opérationnel	Jusqu'à 15 (rythme asynchrone)	Sites clients + modules en ligne

Programme de la formation

Contexte ivoirien et référentiels

- Cadre Codex, PRP, exigences distributeurs; alignement ISO 22000/FSSC 22000.
- Rôles de l'équipe HACCP; exemples de dangers (histamine, aflatoxines, chaîne du froid, corps étrangers).

Module fondamental: 12 étapes, 7 principes, PRP/PRPo/CCP

- Cartographie des flux (réception → expédition) et hiérarchisation des dangers.
- Décisions PRPo/CCP, seuils critiques; intégration PMS et exigences clients.

Traçabilité, non-conformités et rappels produits

- Traçabilité amont/interne/aval adaptée aux flux Abidjan–San Pedro.
- Dossier de NC, réactions type, simulation de rappel et preuves documentaires.

Ateliers terrain: validation des CCP et routines

- Travail sur lignes/cuisines réelles: seuils, fréquences, méthodes de mesure, enregistrements.
- Focus sectoriels: thermiques, détecteurs de métaux, CIP; QCM de consolidation.