

Fiche Technique: Formation HACCP au Cameroun

Objectifs de la formation

- Identifier précisément les dangers (biologiques, chimiques, physiques) et mener une analyse de risques factuelle.
- Déterminer des CCP pertinents, fixer des seuils critiques, organiser la surveillance et les actions correctives.
- Construire un diagramme de fabrication fiable et un PMS documenté (traçabilité, enregistrements, preuves de maîtrise).
- Aligner les pratiques avec le Codex Alimentarius, ISO 22000 / FSSC 22000 et les normes ANOR.
- Maîtriser chaîne du froid, hygiène du personnel et allergènes; prévenir les TIAC en restauration et en industrie.
- Produire des éléments probants pour les audits internes, clients et de certification.

Méthode participative ancrée dans des cas camerounais (Douala, Yaoundé, Kribi, Limbé) et évaluations formelles (QCM + cas pratique) débouchant sur une attestation nominative.

Population cible

- Opérateurs de lignes, commis, nouveaux entrants.
- Techniciens qualité, chefs d'équipe, encadrement de proximité.
- Responsables de production, responsables QHSE/HSE, direction d'usine.
- Gérants de restaurants, chefs exécutifs, directeurs d'hôtel.
- Responsables achats / approvisionnements.
- Filières et zones: meuneries, brasseries, laiteries, cacao/poisson, boulangerie-pâtisserie, restauration collective; sites de Douala, Yaoundé, Kribi, Limbé, Bafoussam, Garoua, Ngaoundéré.

Durée de la formation

Formats inter et intra-entreprise; durée modulable selon profils et objectifs (1 à 3 jours).

Public	Durée	Format	Objectif principal
Opérateurs et commis	1 jour	Inter	Gestes d'hygiène et surveillance de base
Techniciens / chefs d'équipe	2 jours	Inter ou Intra	Analyse de dangers et tenue des enregistrements
Responsables QHSE / production	2 à 3 jours	Intra	Dimensionner le plan HACCP, piloter CCP et vérifications

Chaque session comprend une évaluation (QCM + cas pratique) et une attestation de stage nominative.

Programme de la formation

Module de base : principes HACCP, ISO 22000 et exigences documentaires

- 12 étapes et 7 principes, prérequis, diagramme de fabrication.
- Analyse de dangers; CCP, seuils, surveillance, actions correctives; PMS et traçabilité.

Ateliers pratiques et études de cas (Cameroun)

- Chaîne du froid Kribi–Douala, friture et huiles, allergènes en boulangerie, pasteurisation en laiterie.
- Tracés de flux, preuves (enregistrements, courbes); quiz et compléments e-learning.

Évaluation des acquis et attestations

- QCM + cas pratique contextualisé; restitution individuelle et collective.
- Attestation nominative; habilitation opérationnelle décidée par l'employeur.