

Fiche Technique: Formation HACCP au Congo

Objectifs de la formation

- Améliorer la lecture des dangers et fiabiliser l'identification des CCP/PRPo.
- Renforcer la qualité des enregistrements, la traçabilité et la tenue du froid/hygiène.
- Produire des livrables concrets: matrice des dangers par filière, liste de CCP clarifiés, plan de monitoring priorisé, plan d'actions court terme.
- Préparer efficacement les audits clients et certifications ISO 22000/FSSC 22000.
- Mesurer l'appropriation via une évaluation QCM + cas pratique.

Attestation de stage remise (QCM + cas pratique) — utile pour l'habilitation interne des postes sensibles (surveillance CCP, libération de lot).

Population cible

- Industriels agroalimentaires, PME de transformation, restauration collective et hôtellerie.
- Dirigeants, responsables Qualité, responsables HSE, superviseurs et opérateurs.
- Sites et zones: Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie et départements (Niari, Kouilou...).
- Filières: poissons/produits de la mer, boissons, minoteries, boulangeries, conserveries, cuisines centrales hospitalières.

Durée de la formation

Public	Durée standard	Modalités & lieux
Opérateurs & superviseurs	2 jours	Inter-entreprises (Brazzaville, Pointe-Noire) ou intra-entreprise (territoire national)
Responsables Qualité/Production	3 jours	Adaptation filière/site; articulation ISO 22000/FSSC 22000

- Horaires aménageables: journée, demi-journées, format intensif.
- Sessions proches des zones industrielles et du Port autonome (PN) ou directement en atelier.
- Supports en français; formateur expérimenté en Afrique centrale.

Programme de la formation

Module	Durée indicative	Évaluation	Secteurs ciblés
Principes HACCP et BPH	1/2 journée	QCM	Tous secteurs
Analyse des dangers et identification CCP/PRPo	1/2 journée	Cas pratique	Poissons, boissons, minoteries

Traçabilité et enregistrements	1/2 journée	Exercice documentaire	Industrie, restauration collective
Préparation à l'audit ISO 22000/FSSC 22000	1/2 journée	Jeu de rôle	Sites certifiés/à certifier

Obligations & référentiels (Congo)

- Alignement avec Codex, ISO 22000 et FSSC 22000; exigences des donneurs d'ordre B2B.
- Traduction en procédures, contrôles documentés et preuves d'exécution.

Cartographie des dangers par filière

- Poissons (histamine, Listeria), boissons, minoteries, boulangeries, conserveries.
- Hiérarchisation, limites critiques réalistes et enregistrements soutenables.

Chaîne logistique & architecture documentaire

- Contrôles clés: températures, DLC, scellés, casse palette; attentes hôtellerie/pétrolier/santé.
- PMS: BPH, traçabilité, HACCP et gestion de crise sans « papier pour le papier ».

Des risques aux CCP opérationnels

- CCP/PRPo concrets: pasteurisation, refroidissement, détection de métaux, NEP, chaîne du froid.
- Indicateurs simples: T° cœur, pH, Brix, conductivité; réaction à l'écart et échantillonnage.

Traçabilité du quai de pêche à la restauration

- Étiquetage interne, regroupement de lots, séparation flux crus/cuits, check-lists réception.
- Exigences buffets/room service; coordination cuisine–service et maintien chaud/froid.

Évaluation & cas pratiques (PN, Dolisie)

- QCM + cas sectoriels: coupure froid, filtre NEP, lot limite T°, panne détecteur.
- Appui digital (blended) et attestation détaillée des acquis.

Adaptations par secteur

- Poissons/mer, boissons, minoteries, boulangeries: 12 étapes HACCP, PRPo/CCP, surveillance.
- Ossature documentaire PMS: cohérence procédures–enregistrements–plan HACCP.