

Fiche Technique: Formation HACCP au Sénégal

Objectifs de la formation

- Parcours ancré dans les réalités sénégalaises (pêche, arachide, riz, fruits/légumes, volailles) et les contraintes climatiques/logistiques locales.
- Analyser les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes (matières premières locales, eau de process, chaîne du froid tropicale).
 - Relier dangers, PRP, PRPo, CCP, seuils critiques et enregistrements pour une maîtrise sanitaire durable.
 - Déterminer des CCP réalistes et mesurables, avec critères chiffrés adaptés au climat et aux contraintes d'énergie/transport.
 - Structurer un PMS contextualisé avec des enregistrements simples et des plans de vérification périodiques.
 - Renforcer les routines d'hygiène et la culture sécurité alimentaire sans freiner le débit de production.
 - Préparer efficacement les équipes aux audits clients, inspections et certifications ISO 22000/FSSC 22000.

Attestation de stage nominative remise à chaque participant. L'habilitation à un poste critique relève exclusivement de l'employeur.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Opérateurs, chefs d'équipe, cuisiniers, gérants de restaurants.
- Secteurs: industrie agroalimentaire, restauration, hôtellerie, cliniques privées.
- Sites au Sénégal: Dakar, Thiès, Rufisque, Diamniadio, Kaolack, Saint-Louis, Ziguinchor, Kolda, Matam.
- Organisations orientées export ou multi-sites (alignement ISO 22000 / FSSC 22000).

Durée de la formation

Parcours	Durée	Modalités / Notes
Fondamentaux HACCP	2 jours	Présentiel, classe virtuelle ou blended; inter à Dakar/Thiès et intra partout au Sénégal; QCM, cas, restitution et plan d'action.
Renforcé (industrie export / multi-sites)	3 jours	Approfondissement CCP/PRPo et exigences ISO 22000 / FSSC 22000; études de cas locales.
Formats compacts (intra)	1,5 à 2,5 jours	Options blended pour apports théoriques en amont; adaptées aux contraintes de production.
Modules types (voir programme)	5 × 0,5 jour (≈ 2,5 jours)	Fondamentaux, Cartographie des dangers, Détermination des CCP, PMS & enregistrements, Restitution/plan d'action.

Programme de la formation

Module	Objectif	Durée	Format	Évaluation
Fondamentaux HACCP	Comprendre dangers, PRP, PRPo, CCP	0,5 jour	Présentiel/Virtual	QCM
Cartographie des dangers	Identifier risques filières Sénégal	0,5 jour	Atelier	Cas pratique
Détermination des CCP	Fixer seuils et surveillances	0,5 jour	TD	Étude de cas
PMS et enregistrements	Structurer preuves et vérifications	0,5 jour	Exercices	Audit blanc
Restitution et plan d'action	Déployer sur site	0,5 jour	Workshop	Plan individuel

Fondamentaux HACCP

- PRP, PRPo, CCP et principes HACCP.
- Évaluation: QCM.

Cartographie des dangers

- Risques spécifiques aux filières du Sénégal.
- Évaluation: cas pratique.

Détermination des CCP

- Fixation des seuils critiques et surveillances.
- Évaluation: étude de cas.

PMS et enregistrements

- Structuration des preuves et plans de vérification.
- Évaluation: audit blanc.

Restitution et plan d'action

- Déploiement opérationnel sur site.
- Évaluation: plan d'action individuel.