

Fiche Technique: Formation PMS à Abidjan

Objectifs de la formation

Parcours ancré dans l’HACCP, l’ISO 22000 et le Codex, avec cas d’usage issus des sites d’Abidjan (Yopougon, Vridi, Treichville, Marcory, Plateau, Cocody).

- Aligner rapidement les pratiques sur HACCP, ISO 22000 et Codex Alimentarius.
- Structurer un PMS robuste: PRP, analyse des dangers, CCP/PRPo, traçabilité, gestion documentaire.
- Réduire les non-conformités et améliorer la performance opérationnelle des sites.
- Fluidifier les audits/inspections (ISO 22000, FSSC 22000) et démontrer l’efficacité des maîtrises.
- Ancrer une culture sécurité alimentaire et outiller les équipes (modèles, check-lists, indicateurs).

Évaluations continues (QCM, cas pratiques) et attestation de stage délivrée. Sessions inter et intra-entreprise organisées à Abidjan.

Population cible

- Dirigeants et membres de la direction.
- Responsables Qualité, responsables HSE.
- Chefs de production, superviseurs d’ateliers.
- Responsables restauration et F&B, cuisines professionnelles.
- Logistique/Magasin (traçabilité) et équipes support.
- Laboratoires et établissements de santé (Cocody, Plateau, etc.).

Durée de la formation

Parcours	Contenu	Durée indicative
Cycle complet PMS	Analyse des dangers & PRP • Traçabilité & documents • Vérification & amélioration	1 à 3 jours selon besoins
Module 1	Analyse des dangers & PRP	1 jour
Module 2	Traçabilité & gestion documentaire	1 jour
Module 3	Vérification, actions correctives & revue de direction	1 jour

Formats intra (sites de Yopougon, Vridi, Treichville) et inter-entreprises (Plateau, Cocody). Horaires adaptés à vos contraintes opérationnelles.

Programme de la formation

Module 1 — Analyse des dangers et PRP pour les filières d’Abidjan

- Analyse des dangers B/C/P et PRP adaptés aux conditions locales (températures, eau, flux).
- Cas concrets: poisson (histamine), farineux (mycotoxines), laitiers (Listeria), restauration collective.
- Allergènes: inventaire, risques de contamination croisée, stockage/étiquetage, plan de surveillance.
- Cartographie des processus, attribution PRP et PRPo/CCP, grilles de cotation chiffrées.
- Validation & vérification: tests thermiques, prélèvements de surface, contrôles ATP.

Module 2 — Traçabilité, enregistrements et gestion documentaire

- Traçabilité amont-aval (Vridi → Treichville → Yopougon → Cocody/Plateau), lots et retraits-rappels.
- Modèles d'enregistrements lisibles: températures, réceptions, nettoyage, non-conformités.
- Gouvernance documentaire: arborescence, maîtrise des versions, validation, accès terrain.
- “Stress test documentaire” pour fournir rapidement les preuves à l’auditeur.
- Digitalisation progressive: choix d’outils compatibles et formation des équipes.

Module 3 — Vérification, actions correctives et revue de direction

- Vérification: échantillonnage, audits internes, tests de traçabilité, revues d’indicateurs.
- Traitement des écarts: 5 Pourquoi, Ishikawa pragmatique; priorisation selon risque et impact client.
- Revue de direction: indicateurs sécurité denrées, objectifs, ROI des actions et des formations.
- Évaluation croisée et restitution d’un plan d’action priorisé.

Module	Objectif clé	Durée	Public prioritaire	Lieux
Analyse des dangers & PRP	Cartographier les risques et PRP adaptés	1 jour	Qualité, HSE, Production	Yopougon, Vridi
Traçabilité & documents	Maîtriser enregistrements et retraits-rappels	1 jour	Qualité, Magasin, Logistique	Treichville, Plateau
Vérification & amélioration	Audits internes et revue de direction	1 jour	Direction, Qualité	Cocody, Marcory

Option d’hybridation: capsules et évaluations en ligne via la plateforme partenaire NEW LEARNING, en complément du présentiel sur site.