

Fiche Technique: Formation PMS au Sénégal

Objectifs de la formation

- Structurer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) clair et opérationnel.
- Sécuriser les audits clients et autorités (Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Aligner production, qualité et hygiène sur des pratiques communes.
- Transférer des outils prêts à l'emploi: procédures, enregistrements, grilles, logigrammes, protocoles de non-conformités.
- Ancrer les acquis via exposés ciblés, études de cas locaux, ateliers de mise en situation et évaluations.
- Valider les acquis et délivrer une attestation de stage.

Population cible

- Responsables qualité/HSE, superviseurs de ligne, chefs de production.
- Équipes de production, de qualité et d'hygiène.
- Restaurateurs et hôteliers: encadrement de cuisines, chefs exécutifs, directeurs F&B.
- Cliniques/hôpitaux: cadres de santé, diététiciens, équipes de cuisine.
- Industries et PME agroalimentaires (poisson, fruits & légumes, céréales, produits laitiers).
- Sites de Dakar, Diamniadio, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor et Petite-Côte.

Durée de la formation

La durée varie selon le niveau et les objectifs pédagogiques.

Niveau	Objectifs principaux	Durée type
Initiation	BPH, principes HACCP, PRP/PRPo/CCP, traçabilité, gestion documentaire	1 jour
Opérationnel	Ateliers sectoriels (poisson, lait, boulangerie, RHD) + cas pratique complet	2 jours
Avancé / multisites	Reconstruction d'un PMS intégral et mise en pratique élargie	3 jours

Effectif idéal: 8 à 14 participants. Formats inter (Dakar) et intra (sur site). Évaluation: QCM + cas pratique. Attestation de stage délivrée.

Programme de la formation

Module	Objectifs pédagogiques	Durée	Évaluation
Fondamentaux HACCP & PMS	Comprendre PRP/PRPo/CCP, structurer les procédures et enregistrements	1 jour	QCM + cas d'analyse de dangers
Traçabilité & Retrait-Rappel	Tracer un lot, réaliser un test inversé, gérer une alerte	0,5 jour	Exercice de traçabilité chronométré

Hygiène & Nettoyage-Désinfection	Définir plans, fréquences, validations terrain	0,5 jour	Observation terrain + mini-QCM
Ateliers sectoriels	Adapter le PMS aux filières (poisson, boulangerie, lait, RHD)	1 jour	Étude de cas contextualisée

Modules fondamentaux: BPH, HACCP, PRPo/CCP et traçabilité

- BPH, principes HACCP, PRP/PRPo/CCP.
- Traçabilité amont-aval et gestion documentaire.
- Exemples locaux: réception poisson (Mbour), CCP cuisson (Dakar), PRPo nettoyage (usine laitière).
- Indicateurs: taux de non-conformités, écarts d'audit, temps de résolution.

Traçabilité & Retrait-Rappel

- Tracer un lot et réaliser un test de traçabilité inversée.
- Normaliser fiches de suivi et plans de retrait-rappel.
- Autoévaluations et inspections croisées pour préparer les contrôles.
- Exercice de traçabilité chronométré.

Hygiène & Nettoyage-Désinfection

- Définir plans, fréquences et validations terrain.
- Maîtriser la chaîne du froid et prévenir les recontaminations.
- Contrôles visuels et vérification des CCP.
- Observation terrain + mini-QCM.

Ateliers sectoriels: pêche, laiteries, boulangeries, restauration

- Mer/halieutique: histamine, Listeria, corps étrangers; froid, hygiène de surface, conditionnement.
- Laiteries: standardisation, pasteurisation, validation des équipements de mesure.
- Boulangerie/pâtisserie: dangers physiques, fermentation/cuisson, hygiène de manipulation.
- Restauration hôtelière/collective: réception, stockage, remise en température, traçabilité simplifiée.