

Fiche Technique: Formation responsables PMS en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Concevoir, piloter et améliorer un PMS aligné Codex, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000, adapté aux sites ivoiriens.
- Cartographier les dangers et dimensionner des CCP/PRPo et plans de surveillance par filière (cacao, thon, anacarde, fruits).
- Renforcer la traçabilité amont-aval (port d'Abidjan → Bouaké/San Pedro) et conduire des rappels simulés.
- Structurer des enregistrements utiles, définir des seuils d'alerte et exploiter les tendances (SPC).
- Conduire des audits internes et gérer les non-conformités (8D, Ishikawa, 5 Pourquoi) avec plans d'actions.
- Animer la culture sécurité des aliments et les routines d'hygiène/nettoyage-désinfection en climat tropical humide.

Sessions inter ou intra-entreprise (Abidjan, Vridi, San Pedro, Bouaké). Attestation de stage remise. Gains typiques: -10 à -20 % de rebuts, baisse des réclamations, audits mieux notés.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, responsables production et encadrants de lignes (maîtrise des dangers, traçabilité, hygiène).
- Secteurs: industrie agro (cacao, thon, anacarde, fruits tropicaux), hôtellerie/restauration, santé/collectivités.
- Sites: Abidjan (Yopougon, Koumassi, Marcory, Treichville, Plateau, Cocody), Vridi, San Pedro, Bouaké, Daloa.
- Prérequis: base HACCP souhaitable mais non obligatoire; fondamentaux consolidés dès le premier module.

Durée de la formation

Séquence	Contenu / Focus	Durée indicative
Parcours standard	Apports ciblés + exercices individuels + travaux en sous-groupes	2–3 jours
HACCP & PMS	Fondamentaux, analyse de dangers, structure du PMS	1 jour
Hygiène + Traçabilité/Rappel	Nettoyage-désinfection (hygrométrie tropicale) + tests de traçabilité	1 jour (0,5 j + 0,5 j)
Audits & non-conformités	Audit interne, 8D/Ishikawa/5 Pourquoi, plans d'actions	1 jour

Horaires adaptés aux pics d'activité portuaire (Vridi, San Pedro). Possibilité de séquençage hebdomadaire pour limiter l'indisponibilité des équipes.

Programme de la formation

Modules progressifs adaptés aux filières ivoiriennes et aux zones portuaires/industrielles (Abidjan-Vridi, San Pedro, Yopougon, Bouaké). Études de cas, ateliers terrain et simulations reliées à des livrables opérationnels.

Module	Objectif opérationnel	Durée indicative	Évaluation
Fondamentaux HACCP et PMS	Cartographier les dangers, définir CCP/PRPo adaptés aux lignes ivoiriennes	1 jour	QCM + étude de cas cacao
Hygiène, nettoyage-désinfection	Valider protocoles et fréquences selon hygrométrie tropicale	0,5 jour	Observation terrain + grille
Traçabilité & rappel/retour	Tester traçabilité amont-aval du port d'Abidjan aux dépôts intérieurs	0,5 jour	Exercice de simulation
Audit interne & non-conformités	Conduire audits et plans d'actions à Yopougon et San Pedro	1 jour	Cas pratique + restitution

Module 1 : HACCP et PMS adaptés aux filières ivoiriennes

- Cartographier dangers, définir CCP/PRPo et limites critiques; plans de surveillance par filière.
- Intégration PMS/PPH simple; préparation des preuves pour audits (Abidjan-Vridi, San Pedro).

Module 2 : Traçabilité du port d'Abidjan aux sites intérieurs

- Chaîne port d'Abidjan → Vridi → Bouaké → client: reconstitution < 2 h, rappel simulé et communication.
- Étiquetage, agrégation de lots, interfaces logistiques; modèles (étiquettes, suivis, rapports) compatibles ISO/FSSC.

Module 3 : Management, leadership et communication

- Quarts d'heure hygiène, réunions flash au quai; actions correctives pour stabiliser les CCP.
- Check-lists, supports visuels et routines quotidiennes/hebdomadaires/mensuelles pour l'appropriation terrain.