

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA à Abidjan

Objectifs de la formation

- Comprendre et appliquer les exigences ONSSA (hygiène, traçabilité, maîtrise des dangers) sur les sites d'Abidjan.
- Relier ONSSA aux référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et clarifier PRP/CCP et exigences documentaires.
- Traduire les textes en procédures PMS adaptées; tenir des enregistrements fiables et lisibles.
- Se préparer aux contrôles/audits de clients marocains; organiser des preuves accessibles.
- Diagnostiquer les écarts, définir des actions correctives mesurables (QCM, cas pratiques, mises en situation).
- Utiliser des outils remis: check-lists, canevas d'enregistrements, matrice ONSSA/HACCP/ISO 22000.

Attestation de stage délivrée à l'issue. Évaluations continues: QCM, cas pratiques et audit blanc documentaire.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs d'usine, superviseurs de production, maintenance.
- Équipes laboratoire, réception/expédition, achats/approvisionnements.
- Acteurs des filières: cacao, thon, anacarde, laiterie, boulangerie, boissons, huiles.
- Responsables restauration et F&B (hôtellerie, restauration collective/entreprise).
- Prérequis recommandé: bases en hygiène agroalimentaire et principes HACCP (rappel prévu).

Durée de la formation

Programme standard sur deux jours (14 h). Formats modulables pour s'ajuster aux équipes postées et aux contraintes de production à Abidjan.

Format	Durée	Modalités
Inter-entreprises (Plateau, Marcory)	2 jours (14 h)	Groupes limités (10–15 participants)
Intra-entreprise (Yopougon, Koumassi, Treichville)	1,5 à 2 jours	Horaires adaptés aux shifts; cas pratiques in situ
Format modulé	3 demi-journées	Pour équipes postées (Yopougon/Vridi)

Programme de la formation

Jour 1: bases réglementaires ONSSA, PRP et hygiène des infrastructures, documents essentiels, analyse des dangers et détermination des CCP (schémas locaux: thon, cacao, jus). Jour 2: traçabilité, gestion des non-conformités, préparation aux contrôles et audit blanc avec revue documentaire.

PRP et hygiène des locaux

- PRP adaptés aux ateliers de Koumassi, Treichville, Yopougon.
- Zonage flux propres/sales, matériaux en contact, gestion des condensations en climat chaud.
- Enregistrements clés: nettoyages, contrôles à réception, températures.

HACCP et CCP

- Analyse des dangers (Codex) et détermination des CCP par filière (cacao, thon, anacarde, boulangerie).
- Validation/surveillance des CCP; correspondances ONSSA vs audits ISO 22000.
- Clarté documentaire: preuves exigibles par lot, poste critique et CCP.

Traçabilité et rappels

- Traçabilité amont/aval intégrant sous-traitance de transport et chaîne du froid.
- Simulation de rappel produit en 120 minutes vers un client marocain.
- Maîtrise des numéros de lot, libérations et étiquetage.

Audit blanc ONSSA et préparation aux contrôles

- Revue documentaire en binômes; restitution orale.
- Matrice de correspondance ONSSA/HACCP/ISO 22000 et check-lists prêtes à l'emploi.
- Critères de réussite: preuves conformes, limites critiques cohérentes, traçabilité démontrable.

Module	Durée	Méthode	Évaluation
PRP et hygiène des locaux	3 h	Étude de cas Koumassi	QCM + grille d'observation
HACCP et CCP	4 h	Atelier filières thon/cacao	Cas pratique noté
Traçabilité et rappels	3 h	Simulation expédition Port d'Abidjan	Test de rappel 120 min
Audit blanc ONSSA	4 h	Revue documentaire en binômes	Restitution orale + QCM final