

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA au Cameroun

Objectifs de la formation

- Sécuriser les expéditions vers le Maroc (ports de Douala et Kribi) et réduire les immobilisations aux frontières.
- Aligner HACCP/ISO 22000 et Codex avec les contrôles ONSSA (salubrité, traçabilité, étiquetage).
- Construire des dossiers export complets, traçables, bilingues si nécessaire; fiabiliser certificats et analyses.
- Renforcer la traçabilité du lot matière à la libération produit; consolider l’agrément sanitaire.
- Réduire les non-conformités à l’import (documents, analyses, étiquetage) et accélérer les délais de mainlevée.
- Piloter un ROI via des indicateurs: acceptation “premier coup”, écarts critiques détectés, délais de mainlevée, coûts évités.

Résultats observables en 60 à 90 jours si les ajustements procéduraux sont engagés immédiatement après la session.

Population cible

- Dirigeants et directeurs d’usine.
- Responsables qualité/HSE et équipes de contrôle qualité.
- Superviseurs de production et chefs d’équipe.
- Responsables supply/magasin et achats.
- Référents étiquetage/marketing.
- Sites concernés: usines agroalimentaires, ateliers (pêche, cacao, farines, boissons), hôtellerie-restauration à Douala/Yaoundé.

Durée de la formation

Format	Durée	Lieux / Organisation
Inter-entreprises	2 à 3 jours (selon niveau)	Douala (Akwa, Bonapriso) et Yaoundé (Bastos, centre-ville)
Intra-entreprise	Modules de 0,5 à 1 jour	Sur site: Douala-Bassa, Bonabéri, Bafoussam, Kribi
Par module	0,5 à 1 jour / module	Séquençement adaptable pour limiter l'impact sur la production

Attestation de stage délivrée après réussite aux évaluations (QCM + cas pratique). Suivi à 30 jours prévu.

Programme de la formation

Sessions animées par des formateurs expérimentés en hygiène agroalimentaire et conformité import/export. Alternance d'exposés courts, ateliers de décryptage documentaire, relecture d'étiquettes et simulations d'audits.

- Couverture sectorielle: pêche littorale, fruits transformés, meunerie, boissons, volaille, charcuterie.
- Volet digital de révision (plateforme partenaire NEW LEARNING).
- Évaluations: QCM, cas pratiques réels (Douala, Yaoundé), audit blanc du dossier export.
- Livrables: checklists, maquettes conformes, matrices HACCP/PRPo, trames de dossiers, grilles d'audit.

Module	Durée indicative	Public cible	Livrables pédagogiques
Cadre et contrôles ONSSA	0,5 jour	Dirigeants, Qualité	Checklists réglementaires, matrice exigences
HACCP et ISO 22000 alignés ONSSA	1 jour	Qualité, Production	Cartographie dangers, CCP/PRPo, formulaires
Étiquetage et documentation	0,5 jour	Qualité, Marketing	Maquettes conformes, guide d'étiquetage
Traçabilité et preuves	0,5 jour	Magasin, Supply	Arborescence documentaire, journal de lot
Audit blanc import Maroc	0,5 jour	Équipe projet	Plan d'actions, revue de conformité

Cadre et contrôles ONSSA

- Architecture réglementaire ONSSA et référentiels (HACCP/ISO, Codex).
- Attendus documentaires et contrôles aux postes frontaliers marocains.

HACCP et ISO 22000 alignés ONSSA

- Mise en correspondance dangers, CCP/PRPo et plans de surveillance.
- Checklists et matrices de correspondance ONSSA.

Étiquetage et documentation

- Mentions obligatoires (dénomination, allergènes, nutrition, lots/DDM, importateur).
- Maquettes conformes et guide interne d'étiquetage.

Traçabilité et preuves

- Lien lot matière → fabrication → contrôles → libération → chargement.
- Arborescence documentaire, enregistrements signés et archivage.

Audit blanc import Maroc

- Simulation d'inspection ONSSA et revue de dossier export.
- Plan d'actions priorisé pour lever les écarts critiques.