

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA au Congo

Objectifs de la formation

- Maîtriser les exigences ONSSA pour l'export vers le Maroc: PRP, PMS, HACCP, traçabilité, non-conformités/rappels.
- Réduire les non-conformités récurrentes et sécuriser l'hygiène opérationnelle.
- Standardiser les enregistrements et la traçabilité lot par lot.
- Doter l'encadrement d'outils simples (check-lists, QCM, tableaux de bord 30/60/90 j) pour piloter et suivre.
- Accélérer les inspections/audits et raccourcir les délais de libération et d'expédition.
- Préparer des dossiers "audit-ready" et renforcer l'aisance en entretien d'inspection.

Articulation directe avec le Codex, l'ISO 22000 et la FSSC 22000 — correspondances pratiques avec les attendus ONSSA.

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité et HSE, cadres export.
- Chefs d'équipe et superviseurs de production.
- Opérateurs des ateliers: poisson/conserves, sucre & boissons, céréaliers, carnés.
- Magasin et logistique: traçabilité amont/aval, gestion des lots.
- Restauration/hôtellerie, cuisines centrales, cliniques (Brazzaville, Pointe-Noire et villes relais).

Durée de la formation

Sessions organisées en intra-entreprise et inter-entreprises à Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie et Nkayi.

Modalité	Détail	Remarques
Durée type	2 à 4 jours selon objectifs et profondeur	Modules de 2 h à 4 h (3 h ONSSA, 4 h PMS, 4 h HACCP, 3 h Traçabilité, 2 h Inspection)
Formats	Intra (personnalisée) / Inter (standardisée)	Sites: Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Nkayi
Pédagogie	Présentiel + supports numériques	QCM fin de module, cas pratiques, simulations d'inspection
Préparation & évaluation	Autodiagnostic de départ; attestation de stage	Auto-formation assistée possible pour optimiser le temps en salle

Programme de la formation

Parcours modulaire, adaptable aux filières: poisson/conserves (Pointe-Noire), sucre/boissons (Bouenza, Niari), céréaliers et carnés (Brazzaville), RHD.

Module 1 — Exigences ONSSA et vocabulaire commun (3 h)

- Cadrage ONSSA–Codex–ISO; attendus à l’export Maroc.
- QCM de validation.

Module 2 — PMS et PRP (4 h)

- Ateliers documents: hygiène, nettoyage-désinfection, nuisibles, maintenance.
- Audit express des preuves.

Module 3 — HACCP appliqué (4 h)

- Cartographie process, identification des CCP, limites critiques.
- Cas pratique par ligne.

Module 4 — Traçabilité amont/aval (3 h)

- Test de reconstitution et retrait/rappel.
- Gestion documentaire et numérotation des lots.

Module 5 — Inspection à l’export (2 h)

- Jeu de rôle, scripts d’entretien, dossier “audit-ready”.
- Grille d’évaluation et plan d’actions 30/60/90 j.