

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA au Sénégal

Objectifs de la formation

- Maîtriser les référentiels ONSSA, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et PMS dans le contexte sénégalais.
- Construire un PMS opérationnel (PRP/PRPo/CCP), plan de nettoyage-désinfection et traçabilité bidirectionnelle.
- Préparer et réussir les inspections/audits et le contrôle libératoire des lots destinés au Maroc.
- Réduire les non-conformités récurrentes (froid, hygiène, traçabilité) et stabiliser les indicateurs clés.
- Ancrer les pratiques via briefs “5 minutes”, check-lists, rituels “qualité minute”, QCM et mises en situation.
- Délivrer une attestation nominative pour faciliter l’habilitation interne aux postes sensibles.

Retour d’expérience en zone dakaroise: une check-list CCP/PRPo bien tenue réduit de 30 à 40 % les écarts récurrents en moins de trois mois. Attestation de stage délivrée à chaque participant.

Population cible

- Secteurs: industriels/PME agroalimentaires, chaînes de restauration, hôtellerie, établissements de santé.
- Fonctions: opérateurs, chefs d’équipe, responsables qualité/HSE, personnels de cuisine, équipes logistiques.
- Sites: zone industrielle de Dakar et plateformes de Diamniadio (P2ID), unités halieutiques de la Petite-Côte (Mbour/Joal), ateliers d’arachide à Kaolack; également Saint-Louis et Ziguinchor.
- Publics basés à Dakar, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor; formats inter ou intra-entreprise.

Durée de la formation

Format	Modalités	Durée indicative
Inter-entreprises	Dakar, Diamniadio, Thiès; alternance exposés, ateliers, QCM	1 jour ou 2 demi-journées
Intra-entreprise	Cas et check-lists personnalisés (Mbour, Kaolack, cuisines centrales)	1 à 3 jours (plages fin de poste/soirée possibles)
Mixte présentiel/distanciel	Pour sites éloignés (Saint-Louis, Ziguinchor) + capsules e-learning	Équivalent 1 à 3 jours selon profondeur
Séquencage modulaire	4 modules: HACCP; PMS/traçabilité; Hygiène/froid; Inspection & expéditions	3 h + 3 h + 2 h + 2 h (≈ 10 h)

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP

- Définitions, PRP/PRPo/CCP et analyse des dangers sur lignes locales (Dakar, Mbour, Kaolack).
- Canevas de plan de surveillance adapté aux ruptures de charge Dakar–Diamniadio.
- QCM + étude de cas (Dakar/Mbour).

Module 2 — PMS et traçabilité

- Structure documentaire: PRP, plan de nettoyage-désinfection, lutte antiparasitaire.
- Traçabilité amont/aval et enregistrements critiques pour expéditions via le Port autonome de Dakar.
- Revue documentaire + exercice traçabilité.

Module 3 — Hygiène personnelle et chaîne du froid

- Habillage/déshabillage en zones sensibles; prévention des contaminations croisées.
- Contrôles température/temps en entrepôts et tournées (Diamniadio, Dakar).
- Observation poste + check-list.

Module 4 — Inspection et expéditions vers le Maroc

- Préparation inspection: check-list terrain, tournée flash des postes à risque, preuves clés.
- Contrôle libératoire, lecture d'exigences type et simulation d'audit croisé ONSSA.
- Jeu de rôle auditeur/audité + gestion des non-conformités.