

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Comprendre le cadre ONSSA et ses impacts à l'import au Maroc.
- Traduire les exigences en procédures et enregistrements adaptés (Abidjan, San-Pedro, Bouaké).
- Diagnostiquer les écarts et piloter une mise en conformité en 30 à 90 jours.
- Renforcer contrôle documentaire, traçabilité complète et échantillonnage fondé sur les risques.
- Aligner HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 avec les attentes ONSSA.
- Préparer et réussir une inspection/documentation type import marocain (audit blanc, dossier lot).

Repères mesurables: -30 à -50% de non-conformités majeures en 60–90 jours et +20 points sur la complétude des enregistrements.

Population cible

- Directions qualité, HSE, production; superviseurs/chefs d'équipe; opérateurs clés (CCP/PRPo).
- Industriels et opérateurs des filières: cacao, thon/produits de la mer, cajou, boissons, farines, huiles.
- Sites basés à Abidjan (Yopougon, Vridi, Treichville, Koumassi), San-Pedro, Bouaké, Yamoussoukro.
- Restauration/hôtellerie: chefs de cuisine, responsables F&B et encadrants de cuisines professionnelles.
- Acteurs logistiques et plateformes de distribution liées aux ports d'Abidjan et de San-Pedro.

Durée de la formation

Format	Durée type	Modalités
Initiation opérationnelle	2 jours	Inter ou intra (Abidjan, Bouaké, San-Pedro)
Programme complet (cas, simulations)	3 à 4 jours	Inter (Abidjan) ou intra sur site
Revue étendue HACCP/ISO 22000	Jusqu'à 5 jours	Intra-entreprise
Compléments digitaux	Asynchrones	E-learning via partenaires (ex. NEW LEARNING)

Programme de la formation

Cadre ONSSA et attentes à l'import Maroc

- Périmètre ONSSA: documents, attestations, étiquetage, traçabilité.
- Lecture guidée de la réglementation et traduction en check-lists.

Cartographie des risques par filière (cacao, thon, cajou, boissons...)

- Identification des dangers, CCP/PRPo et seuils de maîtrise.
- Cas pratiques par zones: Abidjan, San-Pedro, Bouaké.

Alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000

- Correspondances chapitres/preuves attendues côté import.
- Food defense/fraud, allergènes et validations de nettoyage.

Exigences documentaires, étiquetage et traçabilité

- SOP claires, enregistrements complets, maîtrise des versions.
- Revue de dossier lot par lot et preuves de traçabilité ascendante/descendante.

Ateliers pratiques terrain (industries et cuisines)

- Observation in situ, correctifs mesurables, routines de contrôle.
- PMS, hygiène, chaîne froide, prévention des corps étrangers.

Chaîne logistique export (ports d'Abidjan et San-Pedro)

- Conditionnement, scellés, photo-preuves, coordination transit/transport.
- Gestion d'incidents: reconditionnement, recontrôle, communication client.

Préparation aux inspections et audit blanc

- Simulations: terrain, documentaire, entretiens opérateurs.
- Plan d'actions post-inspection et fermeture des actions correctives.

Évaluations et livrables pédagogiques

- QCM, exercices (CCP, étiquetage, dossier export), simulation documentaire.
- Attestation de stage + pack: check-lists, trames d'enregistrements, canevas d'audit flash.