

Fiche Technique: Formation inspection sanitaire en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

Une formation opérationnelle ancrée dans les réalités d’Abidjan, San Pedro et Bouaké, pour transformer la théorie en savoir-agir terrain.

- Maîtriser la méthode d’inspection: observation factuelle, qualification des écarts, hiérarchisation des risques.
- Utiliser des check-lists professionnelles, grilles de traçabilité et gabarits de rapports.
- Aligner les inspections avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex et PMS (PRP/PRPo, CCP).
- Préparer efficacement contrôles officiels et audits clients; sécuriser autorisations et marchés d’export.
- Réduire les non-conformités critiques et fluidifier les libérations de lots.
- Valider les acquis par QCM, étude de cas et attestation de stage.

Sessions inter (Abidjan, San Pedro) et intra (sur site). Fractionnement possible par demi-journée. Dossiers FDFP mobilisables.

Population cible

- Responsables qualité/HSE, encadrants de production, chefs de site, superviseurs d’entrepôt et de réception.
- Chefs de cuisine, seconds, responsables restauration/hôtellerie; personnels d’établissements de santé.
- Opérateurs en interface portuaire (Ports d’Abidjan et de San Pedro).
- Sites: usines et entrepôts d’Abidjan et Bouaké, cuisines centrales et restaurants urbains.
- Niveaux: initiation, intermédiaire, avancé selon prérequis et rôles.

Durée de la formation

Parcours	Durée type	Format	Remarques
Tronc commun (inspection, hygiène, traçabilité)	2 jours	Inter / Intra	Méthode, points clés, check-lists
Évaluation (QCM + cas + rapports)	0,5 à 1 jour	Inter / Intra	Attestation de stage délivrée
Parcours approfondi (industrie/restauration)	3 à 4 jours	Intra ou Inter	Intégration ISO 22000/FSSC 22000, PMS, zones sensibles
Modalités flexibles	Demi-journées	Inter / Intra	Adaptées aux équipes postées et pics de service

Programme de la formation

Module HACCP, ISO 22000 et PMS appliqués (Abidjan, Vridi)

- PRP/PRPo, cartographie des dangers, définition des CCP et critères de surveillance.
- Lien grilles d'inspection ↔ chapitres des référentiels; lecture des écarts côté maîtrise des dangers.
- Travaux sur la documentation PMS (procédures, enregistrements, traçabilité).
- Ateliers d'échantillonnage et d'appropriation des preuves attendues.

Module inspection pratique et check-lists: du diagnostic à l'action

- Observation factuelle, mesures, qualification des écarts, priorisation des actions.
- Check-lists par type d'unité (usine, entrepôt, cuisine, clinique).
- Rédaction de rapports utiles pour direction, qualité et production.
- Traduction des constats en preuves PMS et tableaux de bord.

Module réglementation ivoirienne, UEMOA/CEDEAO et benchmark

- Textes applicables en Côte d'Ivoire; contrôles vétérinaires et sécurité des aliments.
- Points d'attention pour flux régionaux UEMOA/CEDEAO; perspective comparative (ONSSA).
- Opérationnaliser les exigences en critères d'évaluation concrets et traçables.

Évaluation, QCM et cas de synthèse

- QCM HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et PMS; étude de cas contextualisée.
- Notation des rapports d'inspection; attestation de stage.