

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Abidjan

Objectifs de la formation

- Réduire les non-conformités lors des inspections et audits (internes, clients, autorités).
- Fiabiliser la traçabilité de bout en bout (Port d’Abidjan → Vridi/PK24 → usines/hôtels).
- Aligner procédures et pratiques sur HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Standardiser les gestes d’hygiène et la tenue documentaire sur les sites d’Abidjan.
- Outiller les équipes: matrices d’exigences, check-lists, canevas d’audit, QCM.
- Accélérer la libération des lots et stabiliser la chaîne du froid.

Population cible

Publics et contextes couverts à Abidjan (Yopougon, Treichville, Koumassi, Plateau, Marcory-Zone 4, Cocody, Vridi/PK24) :

- Dirigeants et cadres Qualité/HSE, responsables de production.
- Chefs d’équipe et superviseurs (usines Yopougon, cuisines Cocody/Plateau/Marcory).
- Opérateurs de réception/transit (Vridi, PK24) et équipes logistiques.
- Directeurs/Responsables F&B et équipes restauration d’hôtels.
- Acheteurs/approvisionneurs (sécurisation fournisseurs et dossiers de lot).
- Niveaux: initiation (opérationnels), intermédiaire (HACCP/CCP-PRPo), avancé (pilotage ISO 22000/FSSC 22000).

Durée de la formation

Sessions inter ou intra-entreprise à Abidjan, avec option blended. Calibrage de 1 à 4 journées selon le périmètre.

Périmètre / Module	Durée indicative
Cadre réglementaire CEDEAO/UE	1 journée
HACCP et PMS appliqués	2 journées
Traçabilité & contrôle documentaire	1 journée
Allergènes, étiquetage, hygiène	1 journée

Évaluations: QCM + cas pratiques. Attestation de stage remise à l'issue. Sessions au Plateau/Treichville ou sur site (Yopougon, Vridi/PK24, Cocody/Marcory).

Programme de la formation

Module 1 – Cadre réglementaire CEDEAO, UE et exigences clients

- Textes applicables et exigences clients; construction d'une matrice d'exigences.
- Étiquetage, traçabilité, dossiers de lot export (Port d'Abidjan) et risques fréquents.
- Cas sensibles en climat chaud (laitiers, poissons) et contrôles en réception/préparation.

Module 2 – HACCP opérationnel et PMS appliqué

- Cartographie des processus, dangers, CCP/PRPo; limites et fréquences réalistes.
- Séparation des flux, maîtrise des températures, prévention des contaminations croisées.
- PMS allégé et auditable; plan d'audit interne, vérification des équipements.
- Simulation d'audit: gestion d'écarts, priorisation et mesure d'efficacité.

Module 3 – Traçabilité et contrôle documentaire

- Reconstitution d'historique complet < 2 h; codification et registres standardisés.
- Échantillonnage et analyses microbiologiques; interprétation et actions correctives.
- Digitalisation pragmatique (outils simples, sauvegarde/partage) adaptée à Abidjan.

Module 4 – Allergènes, étiquetage, hygiène

- Gestion des allergènes: matrices, séparation des flux, validation des nettoyages.
- Étiquetage: mentions obligatoires (allergènes, DLC/DDM) et contrôles visuels.
- Hygiène et lutte contre les corps étrangers; standards visuels et check-lists.