

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire au Cameroun

Objectifs de la formation

- Comprendre précisément le cadre réglementaire camerounais (ANOR, ministères, CEMAC, Codex).
- Traduire les exigences en procédures opérationnelles et contrôles alignés HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Renforcer traçabilité, gestion du couple temps/température, et conformité de l'étiquetage (bilingue, allergènes).
- Préparer sereinement inspections et audits (dossier de conformité, preuves, réponses aux inspecteurs).
- Mesurer les acquis via QCM, cas pratiques et mises en situation; attestation de stage remise à chaque participant.

Sessions inter-entreprises (Douala, Yaoundé) ou intra-entreprise sur site. Évaluations: QCM, études de cas, mise en situation. Attestation de stage délivrée.

Population cible

- Décideurs, responsables qualité, HSE, chefs de production et encadrants.
- Industrie agroalimentaire (Douala–Bonabéri, zones MAGZI, Yaoundé Sud).
- Restauration commerciale et hôtellerie (Yaoundé, Douala).
- Opérateurs de la pêche et chaîne du froid liés aux ports de Douala et de Kribi.
- Cliniques, hôpitaux et restauration collective (publics sensibles).
- Entreprises exposées à l'import/export et aux exigences CEMAC/Codex.

Durée de la formation

Niveau	Durée typique
Initiation (« découverte »)	1 jour
Standard	2 jours
Expert	3 jours

Programme de la formation

Module 1 — Cadre réglementaire et veille

- Textes applicables, autorités (ANOR, ministères), CEMAC/Codex, hiérarchie des normes.
- Périmètre de conformité, registre documentaire, méthode de veille.

Module 2 — HACCP et analyse des dangers

- Analyse des dangers, CCP/PRPo adaptés aux lignes et cuisines locales.
- Limites critiques, vérification d'efficacité.

Module 3 — Documentation et vérification

- Enregistrements (températures, libération), audits internes, actions correctives.
- Simplification et standardisation des supports (papier/numérique).

Module 4 — Plan de Maîtrise Sanitaire (PRP)

- Nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, hygiène du personnel, gestion des déchets.
- Traçabilité des bonnes pratiques et robustesse du PMS.

Module 5 — Étiquetage

- Mentions obligatoires bilingues, DLC/DDM, allégations, hiérarchie de lecture.
- Correction des erreurs fréquentes (reconditionnement, nutritionnel).

Module 6 — Gestion des allergènes

- 14 allergènes majeurs, prévention des contaminations croisées.
- Traçabilité et information client en cuisine/atelier.

Module spécifique — Flux portuaires Douala/Kribi

- Conformité documentaire (certificats, scellés), traçabilité amont/aval.
- Exigences et contrôles liés au transit portuaire.