

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire au Congo

Objectifs de la formation

- Cartographier les obligations réglementaires par zone de processus.
- Prioriser les mises en conformité à fort impact (températures, durées, séparations, hygiène).
- Évaluer la robustesse documentaire du PMS et piloter des contrôles de surveillance tracés.
- Actualiser l’analyse des dangers (Codex) et articuler PRP/PRPo/CCP.
- Traduire les textes en procédures concrètes (réception, transformation, emballage, service).
- Intégrer traçabilité amont/aval et contraintes de chaîne du froid Brazzaville–Pointe-Noire.

Attestation de stage délivrée après réussite de l’évaluation finale. Référentiels mobilisés: Codex, ISO 22000, FSSC 22000.

Population cible

- Dirigeants, directeurs de site, chefs de site et encadrement de production.
- Responsables Qualité et HSE, équipe HACCP.
- Opérateurs de production, maintenance, réception/expédition.
- Équipes de restauration d’hôtels et d’entreprises, cuisines centrales.
- Secteurs: transformation, boissons, pêche/produits de la mer, logistique sous froid, hôtellerie-restauration, cliniques privées.
- Niveaux: initiation (nouveaux embauchés) à approfondissement (responsables Qualité/HSE).

Durée de la formation

Format	Durée indicative	Modalités / Logistique
Session standard	1,5 à 2 jours	Présentiel sur site + classes virtuelles possibles
Session approfondie	Jusqu’à 3 jours	Groupes multisites ou filières à risques accrus
Étalée	Demi-journées espacées	Rythmes 2x8 / 3x8 et créneaux inter-services
Taille des groupes	8 à 12 stagiaires	Inter ou intra-entreprise (Brazzaville, Pointe-Noire)

Programme de la formation

Modules phares structurés en séquences courtes, alternant cas congolais et apports ciblés.

Module	Durée	Objectif opérationnel
Fondamentaux hygiène & PRP	1/2 journée	Stabiliser les gestes clés (ateliers, cuisines pro)

HACCP & détermination des CCP	1 journée	Cartographier les dangers et verrouiller les points critiques
Traçabilité & étiquetage	1/2 journée	Assurer la preuve des flux Pointe-Noire → Brazzaville
Documentation PMS	1/2 journée	Structurer procédures et enregistrements conformes

Sessions inter et intra-entreprise, en présentiel sur site et/ou en format hybride (classes virtuelles pour la théorie).

Ateliers in situ et cas congolais ciblés

- Observation des lignes: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, conditionnement, expédition.
- Exercices: relevés de températures, vérification des fréquences de nettoyage, analyse de flux.
- Focales Brazzaville (restauration collective, hôtels) et Pointe-Noire (chaîne du froid, ruptures de charge portuaires).
- Jeux de rôle: inspections, traçabilité d'un lot, gestion d'un écart CCP.
- Check-lists d'audit à blanc et priorisation des actions correctives.

Évaluations, attestation et suites pédagogiques

- Évaluation initiale, QCM après chaque module, évaluation finale sur étude de cas.
- Bilan pédagogique nominatif et collectif (utile aux audits).
- Attestation de stage pour les participants validés.
- Supports opérationnels: grilles de contrôle, fiches réflexes, modèles d'enregistrements.
- Retour d'expérience à 60–90 jours; appui numérique possible (NEW LEARNING).