

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire au Sénégal

Formation opérationnelle ancrée dans les réalités sénégalaises (Dakar, Diamniadio, Thiès, Kaolack, Saint-Louis, Saly, Ziguinchor). Cas pratiques, QCM et ateliers sur vos documents pour transformer les exigences en gestes professionnels maîtrisés.

Évaluation: QCM, études de cas, exercices de traçabilité. Attestation de stage délivrée (habilitation sous responsabilité de l'employeur).

Objectifs de la formation

- Traduire Codex, ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, PMS, hygiène et étiquetage en procédures simples et auditées.
- Analyser les exigences et évaluer les risques (HACCP, diagrammes de fabrication, études de dangers).
- Formaliser un Plan de Maîtrise Sanitaire robuste et documenter la conformité (enregistrements, traçabilité, revue de direction).
- Comprendre les obligations d'étiquetage et les prérequis d'hygiène; préparer un plan d'actions réaliste.
- Réussir inspections et audits (clients, ISO/FSSC); anticiper et fermer les non-conformités.
- Suivre des indicateurs 30/60/90 jours pour réduire gaspillage et coûts de non-qualité.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs de production, maintenance, achats, responsables magasins froid.
- Chefs de cuisine et responsables restauration d'hôtels et de cliniques.
- Opérateurs expérimentés/référents hygiène, superviseurs d'atelier, coordinateurs HSE.
- Secteurs: halieutique, laiterie, fruits/légumes, céréales, restauration (Dakar, Diamniadio, Thiès, Kaolack, Saint-Louis, Saly, Ziguinchor).
- Formats inter-entreprises et intra-entreprise sur site; module d'amorçage pour homogénéiser le groupe.

Durée de la formation

Format	Contenu type	Participants
1 jour	Remise à niveau express: cadre légal, PRP, HACCP, PMS, étiquetage	Idéal: 8–12
2 jours	Cas pratiques ancrés (Dakar, Diamniadio, Kaolack, Saint-Louis), ateliers traçabilité + évaluations	Idéal: 8–12
3 jours	Approfondissement ISO 22000 et alignement FSSC 22000, vérifications documentaires	Idéal: 8–12

Sessions inter et intra; séquences distancielles possibles en complément pour multi-sites. Évaluation par QCM, cas pratiques et exercices de traçabilité.

Programme de la formation

Module	Durée type	Focus local	Évaluation
Cadre légal et référentiels	0,5 jour	Dakar, Port autonome, circuits froid (AIBD)	QCM rapide
PRP et hygiène	0,5 jour	Niayes, Saint-Louis (produits frais)	Cas pratique
HACCP et PMS	0,5 jour	Kaolack (arachide), ateliers froid	Étude de cas
Traçabilité & étiquetage	0,5 jour	Distribution Dakar–Ziguinchor	QCM + exercice

Cadre légal, Codex et normes

- Positionnement Codex, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences clients de Dakar.
- Interprétation opérationnelle: de la clause à la consigne, surveillance et preuves.

PRP et bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, maîtrise des températures.
- Contrôle des fournisseurs et gestion des corps étrangers.

HACCP opérationnel & PMS

- Analyse des dangers; identification PRP, PRPo, CCP; seuils critiques et surveillance.
- Consolidation documentaire et preuves de maîtrise (PMS) pour audits ISO/FSSC.

Étiquetage, traçabilité et allergènes

- Mentions obligatoires, lotisation, DDM/DLC; tests de retraçage en 2 heures.
- Zonage, validations de nettoyage, sensibilisation et mentions allergènes.