

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Protéger le consommateur, prévenir les non-conformités et sécuriser l'accès aux marchés (local et export).
- Clarifier les responsabilités juridiques et opérationnelles (production, logistique, restauration) et les traduire en procédures/contrôles.
- Aligner les pratiques avec le Codex Alimentarius et les référentiels ISO 22000 / FSSC 22000, en phase avec les audits clients.
- Maîtriser PMS, PRP/HACCP, traçabilité, chaîne du froid, allergènes, étiquetage et formalités import/export (Abidjan, San Pedro, Bouaké).
- Ancrer les acquis via cas réels, QCM et mises en situation pour une application immédiate sur site.
- Fournir des matrices de conformité, check-lists et gabarits, avec un mini-plan d'action post-formation.

Évaluation continue (QCM, études de cas, mises en situation) et attestation de stage détaillant modules et résultats.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Chefs d'équipe et encadrants opérationnels (usines, entrepôts, cuisines).
- Documentalistes qualité, magasiniers, personnels clés de la restauration collective.
- Acteurs des filières: cacao, cajou, fruits tropicaux, boissons, produits de la mer, restauration collective.
- Logisticiens/entrepôts (chaîne du froid, Vridi) et équipes multi-sites (Abidjan, Bouaké, San Pedro, Korhogo).

Durée de la formation

Formules modulables en inter, intra et blended, selon objectifs et profils des participants.

Formule	Durée typique	Participants	Lieux
Inter-entreprises	2 à 3 jours	6 à 12	Abidjan, Bouaké (sessions régulières)
Intra-entreprise (sur site)	1 à 3 jours	6 à 15	Usines/ateliers/cuisines (Abidjan, Yopougon, Treichville, San Pedro, Bouaké)
Blended (présentiel + distanciel)	3 à 5 jours	Évolutif	Classes virtuelles + auto-formation (NEW LEARNING)

Un parcours complet couvrant HACCP, PMS, traçabilité, ISO 22000/FSSC 22000 et étiquetage peut s'étendre à 5 jours (préparation certification).

Programme de la formation

Module HACCP et Codex (appliqué aux filières ivoiriennes)

- Cartographie des procédés (cacao, jus tropicaux, aseptique, surgélation) et analyse des dangers B/C/P.
- Définition des CCP/PC et limites critiques; validation et vérification (chaîne du froid Vridi, zones de préparation).
- Intégration allergènes: identification, séparation des flux, nettoyage validé, étiquetage.

Module ISO 22000, FSSC 22000 et traçabilité

- Traduction des chapitres clés en actions terrain (atelier de Yopougon, entrepôt frigorifique de Vridi).
- Traçabilité: codification des lots, liens matière–produit fini, tests de rappel périodiques.
- Check-lists de preuves: procédures, enregistrements, résultats d'essais, calibrations pour audits/clients.

Module exigences spécifiques: eau, matériaux au contact, import/export

- Plans de contrôle de l'eau (Abidjan, Bouaké) et gestion des non-conformités microbiologiques.
- Matériaux au contact: déclarations de conformité, tests de migration, qualification fournisseurs.
- Import/export via Abidjan et San Pedro: documents/attestations requis et conformité d'étiquetage UE/Amérique du Nord.

Étiquetage réglementaire

- Mentions: ingrédients, allergènes, DDM/DLC, lot, origine, conditions de conservation, nutritionnelles.
- Analyse d'étiquettes réelles; corrections des non-conformités fréquentes avant mise en marché.

Contrôles microbiologiques et physico-chimiques

- Plans d'échantillonnage adaptés aux laboratoires locaux; lecture critique des rapports d'essais.
- Gestion des écarts et CAPA; mise à jour des analyses de dangers.

Atelier PMS, traçabilité et gestion documentaire

- Construction du PMS: procédures, instructions, enregistrements; PRP/PRPo/CCP; cycle de revue.
- Routines de contrôle: températures, nettoyages, calibrations, essais; preuves et enregistrements.
- Traçabilité ascendante/descendante et tests de rappel; classement, révision, archivage; instruction rapide des NC.

Gestion de crise, rappels et préparation aux audits

- Jeux sérieux: perte de maîtrise thermique, rupture de froid, erreur allergène; diagnostic et réponse documentée.
- Préparation audits clients/autorités/certification: check-lists, visites terrain, briefing des équipes.