Fiche Technique: Formation FSSC 22000 au Cameroun

Objectifs de la formation

- Aligner les pratiques sur le référentiel FSSC 22000 (ISO 22000 + PRP).
- Réduire les non-conformités majeures et fluidifier les audits (certification, seconde partie).
- Renforcer la maîtrise opérationnelle: PRP, CCP, validations et vérifications.
- Fiabiliser la traçabilité entre ports, plateformes et dépôts (Douala, Kribi, corridors CEMAC).
- Structurer la maîtrise documentaire (procédures, enregistrements, preuves de vérification).
- Obtenir des résultats mesurables: baisse des rebuts, actions correctives plus rapides.

> Focus Cameroun: cas concrets (pêche côtière, huileries, cacao, laiteries, brasseries) et contraintes locales (humidité, logistique, chaîne du froid).

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité et HSE.
- Chefs d’équipe, superviseurs de production.
- Maintenance, achats, logistique.
- Sites de Douala-Bassa, Bonabéri, Yaoundé, zones portuaires de Kribi; bassins Ouest et Adamaoua.
- Filières: meuneries, produits de la mer, huiles/corps gras, cacao/chocolaterie, laitiers/volaille, boissons/brasseries; logistique T° dirigée et stockage sec.

Durée de la formation

Format	Durée	Modalités & Lieux
Condensé	2 jours	Inter-entreprises à Douala et Yaoundé; apports + cas pratiques; évaluation QCM et restitution.
Étendu	3 jours	Apports séquencés le matin, ateliers l’après-midi, audit simulé et restitution finale.
Intra-entreprise	2 ou 3 jours	Sur site (Douala-Bassa, Bonabéri, Port de Kribi); ateliers sur procédés réels et audit blanc sur vos lignes.

> Planifiez avant les pics d’audits externes; sessions régulières à Douala/Yaoundé et déploiement sur site selon vos contraintes.

Programme de la formation

Déroulé conçu pour le Cameroun, avec cas pratiques issus de la pêche côtière, des huileries et des unités de transformation de l’Ouest.

Module 1 — Référentiel FSSC 22000, périmètre et alignement ISO 22000

- Architecture du schéma, management + HACCP + PRP; attendus de certification.
- Catégories FSSC adaptées aux activités (production, transport, stockage, détail); PDCA et indicateurs.

Module 2 — HACCP avancé appliqué aux filières camerounaises

- Sélection des CCP/PRPo, limites critiques, surveillance et actions correctives.
- Cas locaux: fumage poisson, huile de palme, cacao; gestion des dérives logistiques et chaîne du froid.

Module 3 — PRP conformes ISO/TS 22002-x et Plan de Maîtrise Sanitaire

- PRP concrets: hygiène, nuisibles, allergènes, nettoyage-désinfection adapté aux aléas d'eau/énergie.
- Structuration du PMS, gabarits (réception, pré-op, rappel simulé), transports sous T° dirigée.

Module 4 — Audit blanc FSSC 22000, évaluation et préparation

- Mise en situation: revue documentaire, terrain, échantillonnage, restitution des écarts et plan d'actions.
- Évaluation (QCM, cas pratiques) et feuille de route J+30 / J+60 / J+90.

Module	Durée de formation	Format	Évaluation
1. Référentiel et ISO 22000	0,5 jour	Inter ou intra (Douala/Yaoundé)	QCM
2. HACCP avancé	1 jour	Études de cas filières locales	Cas pratique
3. PRP et PMS	1 jour	Ateliers et gabarits	Exercice appliqué
4. Audit blanc et plan d'actions	0,5 jour	Audit simulé sur site	Restitution notée