Fiche Technique: Formation FSSC 22000 au Congo

Objectifs de la formation

Outiller vos équipes à Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie et le long du corridor RN1 pour une maîtrise rigoureuse des dangers alimentaires et une préparation rapide à la certification.

- Structurer un SMSDA robuste: ISO 22000, PRP sectoriels, exigences FSSC 22000 v6.
- Aligner HACCP/PMS, prioriser les PRP, définir et piloter OPRP/CCP.
- Sécuriser la chaîne du froid (RN1, pannes d'énergie), intégrer allergènes, corps étrangers, nettoyage validé.
- Renforcer la traçabilité (port autonome de Pointe-Noire, CFCO, lots, températures).
- Préparer l'audit: audit blanc, écarts hiérarchisés, actions correctives tenables.
- Réduire réclamations, non-conformités critiques et temps de passage en audit.

> Attestation de stage et pack d'outils remis (cartographie des processus, matrice de risques, modèles d'enregistrements, canevas/check-list d'audit) + plan d'actions priorisé sur 90 jours.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, dirigeants et responsables de site.
- Encadrants de production, chefs d'ateliers, agents de réception.
- Responsables maintenance, équipes opérationnelles terrain.
- Sites de transformation, conditionnement, dépôts frigorifiques (Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Niari, Bouenza).

Durée de la formation

Option	Durée	Notes
Standard	2 jours + 1 jour d'ateliers	Théorie ciblée + cas concrets; QCM et cas pratique.
Condensée	2 jours	Possible selon la taille du site et la maturité des équipes.
Étendue	Jusqu'à 4 jours	Adaptable à vos enjeux (mise à niveau, recyclage, préparation audit).
Formats	—	Inter-entreprise et intra-entreprise (sur site: Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie).

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux FSSC v6, ISO 22000 et PRP

- Structure ISO 22000, PRP sectoriels, exigences additionnelles FSSC v6.

- Cartographie des processus et liens leadership–risques–maîtrise–amélioration.
- Cartographie documentaire, enregistrements et auditabilité.

Module 2 — HACCP, PMS, OPRP/CCP et chaîne du froid RN1

- Identification des dangers prioritaires; définition OPRP/CCP; plan de surveillance.
- Focus chaîne du froid (trajets RN1, ruptures d’énergie, fluctuations au quai).
- Alignement pas à pas avec le PMS; cas pratiques réception, transport, rattrapage.

Module 3 — Documentation, traçabilité élargie et non-conformités

- Procédures au poste, validations de nettoyage, enregistrements calibrés.
- Traçabilité étendue: lots, itinéraires CFCO, températures quais/chambres froides.
- Traitement des NC: causes-racines, plans d’actions, indicateurs; préparation des revues de direction.

Module 4 — Audit blanc, QCM final et préparation à la certification

- Audit blanc réaliste: plan, entretiens, échantillonnage, tournée d’atelier.
- QCM individuel, cas pratique en binôme; attestation de stage.
- Rappels Codex Alimentarius; plan de progression 90 jours.
