Fiche Technique: Formation FSSC 22000 au Sénégal

Objectifs de la formation

- Intégrer les exigences FSSC 22000 (ISO 22000, PRP, exigences complémentaires) dans les pratiques quotidiennes.
- Réduire les non-conformités critiques et réussir les audits de seconde et tierce parties.
- Aligner la documentation pour répondre rapidement aux demandes des clients et autorités.
- Prouver la maîtrise des risques spécifiques au climat chaud, aux infrastructures et aux filières locales.
- Harmoniser les pratiques entre sites, clarifier les responsabilités et stabiliser les modes opératoires critiques.
- Structurer les indicateurs, audits internes et plans d'amélioration, jusqu'à la préparation de l'audit de certification.

> Moins de rejets, audits plus fluides, exigences clients renseignées plus vite — des résultats mesurables sur 3 à 6 mois.

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité et HSE.
- Équipes qualité et encadrants de production.
- Opérationnels en réception, préparation, conditionnement (ex. ateliers de transformation de produits de la mer).
- Entreprises des filières: produits de la mer, fruits et légumes des Niayes, céréales/arachide, boissons, glaces, restauration collective.
- Organisations multi-sites (entrepôts portuaires, ateliers en périphérie, unités saisonnières).
- Exportateurs opérant via le Port autonome de Dakar et l'AIBD (UE, Moyen-Orient).

Durée de la formation

Format	Durée type	Particularités
Interentreprises (Dakar)	2 jours intensifs + 1 atelier de restitution à distance (10–15 jours après)	Groupes limités à 10–12 participants
Intra-entreprise (sur site)	2 jours + atelier de restitution	Visite de zones critiques (réception, préparation, conditionnement, expédition)
Évaluations	QCM en fin de modules + cas pratiques	Débriefing collectif et plan d'action priorisé
Validation	Attestation de stage nominative	Rapport de synthèse remis au responsable qualité

Programme de la formation

Alternance d’apports méthodologiques, études de cas des filières locales et entraînements aux outils d’audit pour une mise en œuvre immédiate sur sites au Sénégal.

Module 1 — Schéma FSSC 22000, version en vigueur et articulation avec l’ISO

- Périmètre, reconnaissance internationale et exigences au-delà d’ISO 22000.
- PRP (ISO/TS 22002-1) et intégration au système.
- Dangers dominants au Sénégal (histamine, hygiène de l’eau, poussières/corps étrangers).
- Points de contrôle en audit, preuves documentaires, gestion des écarts majeurs/mineurs.

Module 2 — HACCP opérationnel et intégration au PMS

- Cartographie des processus (ex. ateliers de filetage), seuils critiques froid positif/négatif.
- Maîtrise des contaminations croisées et du nettoyage-désinfection avec ressources limitées.
- Documentation d’un PMS robuste, lisible en audit.
- Lien efficace PRP, PRPo et CCP; plan de vérification proportionné aux risques.

Module 3 — Maîtrise documentaire, indicateurs et audits internes multicites

- Structuration documentaire: manuel, procédures, modes opératoires, enregistrements.
- Indicateurs clés: NC critiques, températures à réception, délais de clôture des actions.
- Simulations d’audit interne (entrepôt portuaire, transformation, expédition) à Dakar/Thiès/Kaolack.
- Contrôle des fournisseurs saisonniers et gestion documentée des incidents (retours, retraits, rappels).
- Trames d’audit et de reporting prêtes à répliquer.

Module 4 — Études de cas sénégalaises et bonnes pratiques internationales

- Histamine sur pélagiques (Mbour), hygiène de l’eau (Saint-Louis), chaîne du froid vers l’AIBD.
- Validation de nettoyage après arachide en ligne multi-produits.
- Alignement avec les repères du Codex Alimentarius.
- Restitution des plans d’action et préparation ciblée à l’audit de certification.