Fiche Technique: Formation inspection sanitaire à Abidjan

Objectifs de la formation

- Planifier des tournées d'inspection adaptées au contexte d'Abidjan (trafic, météo, pics au port de Vridi).
- Utiliser des check-lists sectorielles (cacao, pêche, restauration) et documenter les écarts avec preuves.
- Qualifier le risque (PRP, PRPo, CCP), décider des actions correctives et en vérifier l'efficacité.
- Aligner inspections, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000; intégrer les résultats au PMS.
- Professionnaliser les inspections internes: grilles, matrices de cotation, modèles de rapport, restitution structurée.

> Objectifs chiffrés observés: -20 % de non-conformités majeures en 3 mois, +15 % aux audits internes, -10 % de pertes liées à la non-qualité.

Population cible

- Responsables qualité/HSE, chefs d'équipe, superviseurs de ligne, maintenance, magasins/logistique, achats/fournisseurs.
- Sites et secteurs: industrie (Yopougon), logistique/chaîne du froid (Vridi), restauration collective/hôtellerie (Plateau, Cocody, Marcory).
- Prérequis: aucun (fondamental); bases HACCP (intermédiaire); maîtrise ISO 22000/FSSC 22000 (avancé).
- Formats: intra-entreprise sur site; inter-entreprise au Plateau/Cocody.
- Langue: français prioritaire, adaptation orale possible selon la pratique terrain.

Durée de la formation

Durée habituelle: 1 à 3 jours selon le niveau. Créneaux aménageables pour éviter les pics d'activité (réception au port, expéditions).

Niveau	Durée	Format	Localisation
Fondamental	1 jour	Inter ou Intra	Plateau/Cocody (inter); Yopougon/Vridi/Treichville (intra)
Intermédiaire	2 jours	Inter ou Intra	Plateau/Cocody; Yopougon/Vridi/Treichville
Avancé	3 jours	Inter ou Intra	Plateau/Cocody; Yopougon/Vridi/Treichville

Programme de la formation

Architecture modulaire, ancrée dans les cas d'usage abidjanais. Alternance d'apports, d'ateliers terrain, d'analyses d'images et d'évaluations (QCM, cas pratiques).

Module 1 — Fondamentaux de l’inspection, check-lists et scoring

- Méthodes d’observation, lecture de plans, utilisation des grilles et cotation des écarts.
- Évaluation: QCM + exercice de grille.

Module 2 — PRP/PRPo, hygiène, nettoyage/désinfection, nuisibles

- Contrôles PRP en environnements chauds/humides (Yopougon, Treichville).
- Évaluation: cas pratique terrain.

Module 3 — CCP, traçabilité et gestion des allergènes

- Lien HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, preuves de traçabilité, scénarios d’audit.
- Évaluation: analyse de scénario.

Module 4 — Restitution des inspections, plan d’actions et suivi

- Rapport d’inspection, priorisation, plan d’actions 30-60-90 jours.
- Évaluation: rapport de restitution.

Module	Durée	Évaluation
Fondamentaux de l’inspection	1/2 journée	QCM + exercice de grille
PRP/PRPo et hygiène	1/2 journée	Cas pratique terrain
CCP, traçabilité, allergènes	1/2 journée	Analyse de scénario
Restitution et plan d’actions	1/2 journée	Rapport d’inspection