Fiche Technique: Formation inspection sanitaire au Sénégal

Objectifs de la formation

> Pédagogie active: cas réels au Sénégal, inspections simulées, QCM par module et attestation de stage.

- Sécuriser durablement les inspections sanitaires sur usines, entrepôts et cuisines au Sénégal.
- Maîtriser les risques microbiologiques, chimiques, allergéniques et physiques.
- Aligner les pratiques avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et bonnes pratiques d'hygiène (Codex).
- Structurer check-lists, fréquences et preuves documentaires pour une traçabilité robuste.
- Réduire les non-conformités et préparer efficacement audits clients, autorités et certifications.
- Déployer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) opérationnel et des indicateurs de pilotage.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs d'équipe, contrôleurs d'hygiène.
- Encadrement production, maintenance, logistique (sites industriels et entrepôts).
- Acteurs de la restauration, hôtellerie et secteur de la santé (cuisines centrales, cliniques).
- Équipes mono ou multi-sites (Dakar, Mbao, Diamniadio, Thiès, Kaolack, Saint-Louis, Ziguinchor) — niveaux initiation, opérationnel, avancé.

Durée de la formation

Format	Contenu / Modalités
Standard (2 à 5 jours)	Durée selon niveau et périmètre; alternance théorie ciblée, ateliers pratiques, évaluations.
Condensé (2 jours)	Essentiels: rappels normatifs, cartographie des dangers, simulations d'inspection, QCM final.
Avancé (3 à 5 jours)	Cas pratiques étendus, outils spécifiques au site, indicateurs de pilotage, préparation audits.
Logistique	Inter ou intra-entreprise; présentiel (Dakar/Thiès) et distanciel (pré-lecture, micro-learning, QCM de révision).

Programme de la formation

Module 1 — Cadre normatif et BPH

- Fondamentaux HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et bonnes pratiques d'hygiène (Codex).
- Traduction en check-lists d'inspection adaptées aux sites sénégalais.

Module 2 — Cartographie des dangers & PMS

- Identification des dangers microbiologiques, chimiques, allergéniques, physiques.
- Déploiement du Plan de Maîtrise Sanitaire et liens avec les grilles d’inspection.

Module 3 — Inspections pré-op, en process et post-op

- Check-lists contextualisées (réception, stockage, préparation, refroidissement, emballage, expédition).
- Priorisation des points critiques (chaîne du froid, séparation flux, propreté, nuisibles).

Module 4 — Documentation, non-conformités et traçabilité

- Preuves d’inspection, fiches d’écarts, plans d’actions et suivi.
- Traçabilité, retrait-rappel et tableaux de suivi des indicateurs.

Module 5 — Outils, calibration et indicateurs

- Ateliers de calibration (thermomètres, sondes, pH-mètres).
- Indicateurs clés: non-conformités/100 inspections, délais de clôture, taux d’enregistrements.

Module 6 — Préparation aux audits

- Alignement avec audits clients/autorités/certification; visites non annoncées.
- Correspondances ISO 22000 ⇄ points d’inspection terrain et gestion des preuves.
