Fiche Technique: Formation management sécurité alimentaire à Abidjan

Objectifs de la formation

- Maîtriser les fondamentaux du management de la sécurité des aliments et structurer un PMS opérationnel.
- Piloter les dangers biologiques, chimiques et physiques; fiabiliser la traçabilité; réussir les audits clients/tiers.
- Traduire ISO 22000 et Codex en routines terrain, contrôles CCP/PRPo et leadership au poste.
- Réduire les non-conformités et les retards logistiques (rejets de lots au Port d'Abidjan).
- Stabiliser la chaîne du froid et engager les équipes via des rituels de management simples.

> Attestation de stage nominative délivrée. Résultats attendus: baisse mesurable des non-conformités et temps d'audit raccourcis (30–90 jours).

Population cible

- Décideurs qualité, responsables HSE, chefs d'équipe et encadrants opérationnels.
- Sites de production, entrepôts frigorifiques et plateformes de distribution (Yopougon, Treichville, Vridi).
- Filières: cacao et dérivés, boissons, produits de la mer, produits céréaliers, produits frais.
- Sessions inter-entreprises (8 à 12 stagiaires) et intra-entreprise sur site.
- Contexte abidjanais: chaîne du froid en climat côtier, logistique portuaire, sous-traitance transport/pêche.

Durée de la formation

Modalité	Durée	Détails
Parcours recommandé (équipe de production)	1,5 à 2 jours	Apports, ateliers pratiques, mises en situation; Évaluation QCM + cas pratique
Modules à la carte	M1: 0,5–1 j | M2: 0,5 j | M3: 0,5–1 j | M4: 0,5 j	Inter ou intra (site Abidjan)
Formats	Inter / Intra	Groupes inter: 8–12 stagiaires; Intra sur vos sites (Yopougon, Vridi, Treichville)

Programme de la formation

Module 1 — Hygiène, risques et culture sécurité

- Dangers prioritaires, sources de contamination, mesures préventives (contexte côtier abidjanais).
- Routines d'hygiène et management visuel en zones humides; check-list terrain.
- Objectifs: reconnaître les dangers, structurer une routine, animer un brief sécurité quotidien.

- Supports: fiches gestes clés, check-lists “audit minute”, matrice d’alerte.
- Évaluation: QCM + observation terrain; feuille de route 30 jours.

Module 2 — Référentiels, ISO 22000 et attentes clients

- SMDA, PDCA, PRP/PRPo/CCP appliqués aux flux réels (port, froid, distribution urbaine).
- Auto-positionnement: écarts majeurs et actions prioritaires à 90 jours.
- Ressources: Codex Alimentarius et ISO 22000.
- Évaluation: étude de cas (cartographie des dangers d’atelier).

Module 3 — Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) au pilotage quotidien

- PMS vivant: procédures condensées, enregistrements utiles, tableaux de bord lisibles.
- Prérequis: eau, air, hygiène du personnel, maintenance; validation nettoyage-désinfection.
- Maîtrise des corps étrangers, alerte/gestion de crise; plan d’échantillonnage ciblé.
- Test de traçabilité à rebours en moins de 4 h.
- Évaluation: atelier + livrable PMS allégé.

Module 4 — Mise en situation, audits internes et évaluation

- Simulation d’audit interne; rituel de 15 min au poste; analyse de NC réelles.
- Pilotage par indicateurs: taux de conformité PRP, délais de clôture d’écarts, résultats microbiologiques.
- QCM final, cas pratique, feed-back individuel et plan de progression personnalisé.
- Attestation de stage délivrée (valorisable en audit tierce partie).
