Fiche Technique: Formation management sécurité alimentaire au Cameroun

Objectifs de la formation

- Piloter les risques microbiologiques, chimiques et physiques; animer l'HACCP et fiabiliser le PMS.
- Aligner ateliers, maintenance, achats et logistique sur des standards compatibles ISO 22000 et Codex.
- Réduire les non-conformités, rebuts et immobilisations de lots (ports de Douala/Kribi).
- Préparer les audits (distributeurs, agréments) et renforcer la traçabilité et les enregistrements critiques.
- Installer des routines faisables malgré les aléas (énergie, eau, chaleur) et décider vite en cas d'écart.
- Ancrer une culture sécurité alimentaire mesurable et des comportements sûrs au poste.

> Attestation de stage délivrée à l'issue d'une évaluation (QCM et cas pratique). Sessions intra sur site et inter-entreprises à Douala/Yaoundé. Démarrage possible sous 2–4 semaines.

Population cible

- Responsables qualité/HSE et référents HACCP/PMS.
- Chefs d'équipe, chefs de ligne, superviseurs de production.
- Responsables maintenance et logistique (chaîne du froid, flux).
- Encadrants de proximité des sites de Douala, Yaoundé, Limbe, Kribi, Ngaoundéré, etc.
- Secteurs: cacao, banane, produits de la mer, abattage/découpe, laiteries, meunerie/boulangerie, brasseries/boissons, huiles végétales, F&L, restauration collective.

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée standard	2 à 2,5 jours
Découpage	4 modules (0,5 j + 1 j + 0,5 j + 0,5 j)
Formats	Intra-entreprise sur site; inter-entreprises à Douala ou Yaoundé
Évaluations & remise	QCM et cas pratique par module; attestation de stage

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux et bonnes pratiques d'hygiène

- Risques biologiques, chimiques et physiques; zones sale/transition/propre.
- Hygiène du personnel, flux, marche en avant.
- Nettoyage-désinfection traduit en check-lists et preuves (visuel/ATP/microbio).

- Routines adaptées aux contraintes eau/énergie des sites (ex. Douala-Bassa, Bonabéri).

Module 2 — HACCP opérationnel et Plan de Maîtrise Sanitaire

- Du diagramme de fabrication aux CCP/PRPo, limites critiques et surveillance.
- Documentation et enregistrements clés du PMS, formats courts pour l’atelier.
- Mises en situation: rupture de chaîne du froid (Kribi), CIP incomplet, corps étranger.

Module 3 — ISO 22000, exigences clients et audits

- Structure ISO 22000 et articulation avec l’HACCP (pilotage opérationnel).
- Préparation d’audits internes, analyses d’écarts et actions correctives.
- Focalisation export (Douala/Kribi) et attentes des centrales d’achat.

Module 4 — Management d’équipe et culture sécurité alimentaire

- Rituels courts (brief 10 min, mini-audits), gestion des écarts et reconnaissance.
- Outillage des formateurs internes et plan de montée en compétences durable.
- Alignement avec les recommandations du Codex pour des comportements mesurables.
