Fiche Technique: Formation management sécurité alimentaire au Sénégal

Objectifs de la formation

- Comprendre les risques sanitaires propres aux filières locales (poisson, céréales, lait, fruits/arachide).
- Traduire les exigences réglementaires et normatives (ISO 22000, Codex) en pratiques opérationnelles robustes.
- Structurer les responsabilités et routines de management sécurité au quotidien.
- Renforcer hygiène, chaîne du froid, traçabilité et contrôles du quai à l'expédition.
- Réduire les non-conformités critiques et stabiliser les indicateurs de maîtrise.
- Conclure par un plan d'actions à 30 jours et une attestation de stage.

> Impact attendu au Sénégal: baisse des écarts lors des inspections, chaîne du froid stabilisée (AIBD–Dakar) et traçabilité renforcée pour l'export CEDEAO.

Population cible

- Responsables qualité / HSE et référents hygiène.
- Chefs d'atelier et encadrants de production.
- Responsables logistique / chaîne du froid et équipes d'entrepôt.
- Dirigeants d'unités de transformation et plateformes de distribution.
- Ateliers horticoles des Niayes et acteurs halieutiques (Port de Dakar, Joal).

Durée de la formation

Parcours modulable pour concilier théorie ciblée et cas pratiques issus de situations réelles observées au Sénégal.

Élément	Description	Lieux / Remarques
Durée	Modulable 1 à 3 jours (recommandation initiale: 2 jours)	Calibrée à vos priorités (site, plateforme, atelier)
Format inter-entreprises	Calendrier fixe	Dakar
Format intra-entreprise	Session sur site	Saint-Louis, Thiès, Kaolack, Ziguinchor
Évaluation & suivi	QCM, études de cas, mises en situation; attestation + plan d'actions à 30 jours	Restitution à chaud puis consolidation à J+30

Programme de la formation

Structuré en modules progressifs, le programme relie exigences normatives et routines terrain, du Port de Dakar aux zones industrielles de Diamniadio et Rufisque.

Module 1 — Fondamentaux et risques locaux

- Principes de base de l'hygiène alimentaire; zones sensibles (découpe poisson, boulangerie).
- Cartographie des dangers adaptée aux matières premières locales.
- Grilles d'observation et contrôles au poste.
- Cas: réception au port, températures en transport depuis l'AIBD.

Module 2 — ISO 22000 et PMS appliqués

- Structuration du système selon la norme ISO 22000.
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté aux filières sénégalaises.
- Procédures, enregistrements, indicateurs de performance.
- Études de cas et priorisation des contrôles.

Module 3 — Culture sécurité et leadership

- Briefings, routines Gemba et feedback terrain.
- Formation du personnel et ancrage des bons réflexes.
- Clarification des rôles (direction, encadrement, opérateurs).
- Jeux de rôle et mises en situation.

Module	Durée	Outils clés / Évaluation
Fondamentaux et risques locaux	1/2 journée	Cartographie, grilles d'observation; QCM ciblé
ISO 22000 et PMS appliqués	1 journée	Procédures, enregistrements, indicateurs; étude de cas
Culture sécurité et leadership	1/2 journée	Briefings, routines Gemba, feedback; jeu de rôle