Fiche Technique: Formation responsable sécurité alimentaire au Congo

Objectifs de la formation

- Structurer l'HACCP, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et le système documentaire.
- Professionnaliser les équipes terrain et stabiliser la qualité au quotidien.
- Réduire les non-conformités et les coûts de non-qualité; fluidifier les audits clients.
- Accélérer la certification (ISO 22000, exigences acheteurs, principes du Codex).
- Donner une vision systémique: PRP, HACCP, amélioration continue sur des flux logistiques variés.
- Rendre le responsable autonome: du brief d'équipe au compte rendu d'audit interne.

> Objectif terrain mesurable: documenter un rappel simulé en moins de 60 minutes, avec preuves traçables et plan d'actions.

Population cible

- Responsables sécurité des aliments
- Responsables qualité/HSE
- Responsables d'atelier
- Référents HACCP

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée	2 jours (14 heures) + 2 heures de tutorat à distance
Format	Inter-entreprises (Brazzaville, Pointe-Noire) ou Intra-entreprise
Évaluation	QCM (20 min) + cas pratique terrain (45 min) avec restitution
Attestation	Attestation de stage nominative détaillant les compétences couvertes

Programme de la formation

Mises en situation conçues pour Brazzaville, Pointe-Noire et les bassins agroalimentaires du Congo. Références: ISO 22000 et Codex.

Module 1 — Bases, objectifs pédagogiques et réalités congolaises

- Dangers majeurs: Listeria (froid positif), S. aureus, Salmonella.
- Impact de l'humidité côtière, prévention des recontaminations en conditionnement.
- Hygiène du personnel en milieu chaud; contrôles ATP, températures, audits flash.

- Livrable: matrice de risques priorisés adaptée aux contraintes d’énergie et d’approvisionnement.

Module 2 — HACCP, PMS et traçabilité efficace

- Diagramme de fabrication, analyse des dangers, détermination CCP/PRPO et seuils.
- PRP alignés PMS: nettoyage-désinfection en zone humide, nuisibles en zone portuaire.
- Validation des désinfectants et plan d’échantillonnage raisonné.
- Exercices traçabilité/retrait-rappel (Brazzaville, Port Autonome de Pointe-Noire, Niari).
- Test de rappel chronométré et communication aux autorités/acheteurs.

Module 3 — Management ISO 22000 et culture sécurité des aliments

- Leadership, revues de direction, indicateurs, maîtrise des changements.
- Lecture pratique des exigences ISO 22000 et retours d’expérience en Afrique centrale.
- Culture sécurité: rituels d’animation, briefs de début de poste, boîtes à idées.
- Contrôles transformés en plans d’action engageants.

Module 4 — Évaluations, cas pratiques et attestation

- QCM d’évaluation des acquis.
- Cas pratique: lot de poissons débarqués en dérive de température ou validation temps/température.
- Productions: plan d’actions, indicateurs, consignes poste, supports de briefing.
- Attestation de stage nominative utile en audit client et inspection sanitaire.
