

Fiche Technique: Audit HACCP à Abidjan

Mission mono-site typique: 4 à 6 semaines (terrain: 2 à 5 jours/site). Couverture Grand Abidjan: Plateau, Yopougon, Marcory, Port-Bouët, Vridi, Cocody, Treichville, Koumassi, Adjamé.

Contexte / Problématique

- Filières variées (cacao, boissons, halieutique, boulangerie, restauration) exigeant une maîtrise fine des dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Exigences élevées des donneurs d'ordre internationaux; contrôles inopinés; tolérance quasi nulle aux non-conformités impactant la santé du consommateur.
- Contraintes locales: flux portuaires, pics saisonniers, intermittence énergétique; adaptation aux sites de Yopougon, Vridi, Port-Bouët, Marcory, Plateau, Cocody.
- Risques récurrents observés: ruptures chaîne du froid, procédures hétérogènes, enregistrements incomplets, fréquences mal dimensionnées, gestion des retours floue.
- Nécessité d'aligner PRP, CCP et traçabilité avec le Codex, ISO 22000 et FSSC 22000 pour sécuriser la conformité et la crédibilité.
- Objectif: transformer l'exigence réglementaire en avantage compétitif durable, avec un pilotage continu de la sécurité sanitaire.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en phases, orientée résultats, combinant cadrage documentaire, audit terrain multi-sites, analyse des écarts, plan d'action priorisé et suivi post-mission.

Phase de cadrage et préparation documentaire

- Définition du périmètre, des sites et des objectifs (usine, entrepôt, cuisine, point de vente).
- Collecte des études HACCP, PRP, procédures, enregistrements CCP, contrôles (eau, surfaces, nuisibles).
- Plan d'échantillonnage incluant heures de pointe (arrivages port de Vridi, services hôteliers).

Audit terrain multi-sites et vérifications opérationnelles

- Observations inopinées, entretiens, walkthroughs et revues d'enregistrements à la source.
- Tests de traçabilité aller-retour; vérification équipements critiques (froid, cuisson/refroidissement).
- Contrôles ciblés: allergènes, corps étrangers, calibrations, hygiène, flux et séparations des zones.
- Benchmark vs Référentiel HACCP et Codex Alimentarius pour hiérarchiser les actions.

Analyse des écarts, plan d'action et suivi post-mission

- Classement des écarts par criticité et construction d'un plan d'action priorisé.
- Atelier de restitution avec comité de pilotage; verrouillage des jalons et des responsabilités.

- Suivi des KPI, actualisation documentaire et, si nécessaire, ré-audit ciblé (ISO 22000 / FSSC 22000).

Phase	Objectif	Durée indicative
Cadrage	Aligner objectifs et périmètre	1 à 2 semaines
Terrain	Observer, tester, vérifier	2 à 5 jours/site
Analyse	Qualifier et prioriser	1 à 2 semaines
Restitution	Décider et engager	1 jour
Suivi	Mesurer l'efficacité	1 à 3 mois

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit structuré	Synthèse exécutive, cartographie des risques, écarts classés (majeure, mineure, observation).
Plan d'action priorisé	Responsables, délais, preuves attendues, indicateurs de suivi (KPI).
Dossier de preuves	Constats, photos, enregistrements vérifiés; calibré pour audits clients/seconde partie.
Modèles et check-lists	Enregistrements simplifiés, routines de management visuel pour le suivi.
Ajustements documentaires	Recommandations sur PMS, PRP, surveillance des CCP/PRPo et procédures associées.
Grille de suivi post-mission	Pilotage de la clôture des actions et mesure d'efficacité dans le temps.
Annexes sectorielles	Tests de traçabilité, matrices d'allergènes, plans de zones, suggestions d'aménagement.
Trajectoire de conformité	Jalons alignés ISO 22000 / FSSC 22000, avec option de ré-audit ciblé.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités (majeures et mineures) et stabilisation de la chaîne du froid.
- Baisse des pertes matières et des coûts de non-qualité; opérations plus fluides en industrie, logistique et hôtellerie.
- Traçabilité renforcée et vitesse de rappel accrue via tests aller-retour et stress-test de gestion de crise.
- Crédibilité accrue auprès des clients, auditeurs et autorités; inspections et audits de seconde partie plus fluides.
- Préparation efficace à ISO 22000 / FSSC 22000 grâce à un alignement méthodologique et des KPI clairs.
- Approche contextualisée Grand Abidjan avec quick wins et suivi post-mission pour des gains durables.