

Fiche Technique: Audit HACCP au Cameroun

Contexte / Problématique

Démarche d'évaluation et de contrôle terrain pour sécuriser la sécurité des aliments dans les hubs camerounais (Douala, Kribi, Yaoundé, Bassa/Bonabéri).

- Contraintes locales: aléas énergétiques, humidité/chaleur, ruptures de la chaîne du froid, variabilité des pratiques en IAA/HORECA.
- Alignement requis avec le Codex, les référentiels clients et les marchés CEMAC/internationaux.
- Vérification terrain de la robustesse des PRP, PRPo/CCP, maîtrise documentaire, traçabilité et efficacité des actions correctives.
- Intégration des spécificités logistiques: ports (Douala, Kribi), corridors Douala–Yaoundé–Ngaoundéré, zones industrielles.
- Objectiver les risques, réduire les non-conformités et les pertes, fournir des preuves tangibles aux clients et autorités.
- Transformer les constats en feuille de route priorisée et actionnable, ancrée dans les flux réels.

Talon d'Achille fréquemment constaté: la chaîne du froid (quais, transferts, chambres froides; Douala–Yaoundé–Kribi/Limbé).

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie structurée, orientée résultats et preuves, avec adaptation aux sites critiques et contraintes opérationnelles.

Phase	Objectifs	Livrables	Délai typique
Pré-audit	Cadrer, prioriser, planifier	Planning, check-list, risques clés	1 à 2 semaines
Terrain	Observer, interviewer, vérifier	Constats, preuves, point d'étape	2 à 5 jours/site
Restitution	Structurer, engager, piloter	Rapport, plan d'action, KPI	1 semaine

Phase 1: Pré-audit, cadrage et plan d'intervention

- Collecte et analyse: cartographie des processus, organigramme HACCP, plans des zones, dernières analyses labo.
- Priorisation des risques majeurs et calendrier réaliste (équipes, nettoyage, fenêtres de chargement au port de Douala).
- Livrable: note de préparation avec planning, check-list et jalons de restitution.

Phase 2: Terrain, entretiens, vérifications et preuves

- Visite “du portail à l'expédition” en conditions réelles: hygiène, zonage, équipements critiques, maîtrise des températures.

- Entretien (qualité, production, maintenance, logistique) et contrôle des preuves (enregistrements, calibrations, traçabilité).
- Constats objectifs (photos, croquis) et points d'étape quotidiens pour ajuster si nécessaire.

Phase 3: Restitution, plan d'action et suivi

- Restitution hiérarchisée (constats majeurs, quick wins) reliée à des gains opérationnels.
- Plan d'action: actions correctives/préventives, responsables, délais, indicateurs.
- Rapport final (CCP/PRPo, PRP, revue documentaire, preuves) + suivi 30/60/90 jours possible.

Échantillon de sites adapté au risque: usine Bonabéri/Douala, dépôt Yaoundé-Nsam, points de vente — KPI suivis: dérives de température, NC critiques, délais de clôture.

Livrables

Livrable	Description
Note de préparation	Planning, check-list, risques clés et jalons de restitution.
Constats et preuves terrain	Observations, photos/croquis, enregistrements, calibrations, fiches traçabilité.
Rapport d'audit structuré	Analyse CCP/PRPo, évaluation PRP, revue documentaire et preuves associées.
Plan d'action détaillé	Actions, responsables, délais et indicateurs/KPI de succès.
Cartographie des risques	Par zone/étape, tableau des priorités et criticité.
Canevas de suivi 30/60/90 jours	Tableau de bord KPI et dispositif de revue pour objectiver la mise en œuvre.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités, des pertes et des rebuts; audits clients fluidifiés.
- Maîtrise accrue de la chaîne du froid et des pratiques de préparation (Douala, Yaoundé, Kribi/Limbé).
- Crédibilité renforcée auprès des GMS, hôteliers et restaurateurs; avantage concurrentiel sur les marchés CEMAC/export.
- Gouvernance claire et pilotage par quelques KPI actionnables (température, NC critiques, délais de clôture).
- Préparation à ISO 22000/FSSC 22000 via consolidation documentaire, revue des CCP et validations de procédés.
- Montée en compétence des équipes et diffusion d'une culture sécurité alimentaire durable.