

Fiche Technique: Audit PMS à Abidjan

Contexte / Problématique

L'Audit PMS à Abidjan sécurise la chaîne de valeur alimentaire et aligne les pratiques sur HACCP, ISO 22000 et les attentes des donneurs d'ordres.

- Environnement exigeant : flux portuaires (Port Autonome d'Abidjan), densité logistique à Vridi, zones industrielles (Yopougon, Treichville, Koumassi).
- Risques clés : matières premières importées, ruptures de chaîne du froid (Abobo ↔ Plateau), contraintes d'hygiène en cuisines centrales.
- Mise en cohérence du PMS avec volumes, équipements, équipes et canaux (GMS, RHF, cliniques, hôtels).
- Réduction des non-conformités et anticipation des audits de seconde/tierce partie.
- Aide à la décision : priorisation des investissements (froid, étanchéité, nettoyage) et amélioration de la discipline opérationnelle.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en trois temps : cadrage documentaire + objectifs, audit terrain sur vos sites (Yopougon, Treichville, Koumassi, Marcory, Plateau), puis rapport noté et plan d'action 30/60/90 jours. Suivi post-mission pour vérifier l'effectivité des corrections et stabiliser les acquis.

Durées indicatives : cadrage 1–2 semaines • audit terrain 2–5 jours/site • rapport 1–2 semaines • suivi 3–12 mois.

Phase	Délai indicatif	Livrables	KPI de suivi
Préparation et cadrage	1–2 semaines	Plan d'audit, check-lists contextualisées Abidjan	% docs pré-validés, risques prioritaires cadrés
Audit terrain multi-sites	2–5 jours/site	Constats, écarts, preuves photo, quick wins	NC critiques/majeures/mineures
Rapport et plan d'action	1–2 semaines	Rapport noté, plan 30/60/90 jours	Taux d'actions bouclées à J+90
Suivi post-mission	3–12 mois	Revues, coaching, ré-audit ciblé	Évolution KPI, score aux audits clients

Phase 1 : Préparation et collecte de données

- Analyse procédures HACCP, enregistrements (températures, ND, traçabilité), schémas de flux et audits internes.
- Ciblage des zones/horaires critiques (réception tôt, refroidissement fin de service, allergènes).
- Paramétrage de check-lists adaptées aux spécificités locales (Vridi, Treichville, climat chaud/humide).

Phase 2 : Inspection des sites et échantillonnage

- Observation PRP/PRPo, hygiène du personnel, flux propres/sales, maîtrise des températures aux CCP.
- Vérification des enregistrements; prélèvements de surface/eau si pertinent.
- Constats classés par criticité, avec preuves factuelles et quick wins.

Phase 3 : Rapport, plan d'action et suivi

- Rapport structuré et noté : NC critiques/majeures/mineures et recommandations opérationnelles.
- Plan 30/60/90 jours : responsabilités, moyens, échéances, indicateurs.
- Suivi 3–12 mois : revues, mise à jour documentaire, ré-audit ciblé selon priorités.

Livrables

Livrable	Description
Rapport noté et hiérarchisé	Synthèse des non-conformités (critiques/majeures/mineures) et preuves clés.
Plan d'action 30/60/90 jours	Responsables, moyens, échéances, indicateurs de résultat.
Check-lists contextualisées Abidjan	Réceptions portuaires, chaîne du froid, zones propres/sales, climats chauds/humides.
Tableau de bord 90j / 6m / 12m	Jalons de mission, KPI convenus, suivi de la fermeture des actions.
Revue de suivi et ré-audit ciblé	Revue mensuelles/trimestrielles, coaching, vérification d'efficacité.
Annexes et résultats de tests	Check-lists utilisées; résultats de prélèvements de surface/eau le cas échéant.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-conformités critiques; écarts de température aux CCP réduits.
- Moins de rebuts, retraits et arrêts de ligne ; coûts cachés en diminution.
- Traçabilité amont-aval bouclée et capacité de preuve renforcée lors des audits/inspections.
- Amélioration des scores aux audits clients du Plateau ; accès facilité à des marchés hôtellerie/restauration/santé.
- Investissements priorisés à ROI rapide (froid, étanchéité, ND) et routines d'auto-contrôle pérennes.
- Alignement avec HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 ; anticipation des audits de seconde/tierce partie.