

Fiche Technique: Audit PMS au Congo

Contexte / Problématique

Sécuriser vos opérations agroalimentaires au Congo en alignant votre PMS sur HACCP/ISO 22000, avec une approche adaptée aux réalités locales (énergie, logistique, climat).

- Exigences Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000 et référentiels clients.
- Contexte congolais: chaîne du froid sous tension, fiabilité énergétique, contraintes logistiques (port de Pointe-Noire, CFCO, axes Brazzaville–Pointe-Noire).
- Risques à maîtriser: microbiologiques (Listeria, Salmonella), chimiques (résidus, allergènes) et physiques (corps étrangers).
- Besoins clés: traçabilité robuste, hygiène opérationnelle, zonage, séparation des flux, gestion des non-conformités.
- Multi-sites et distribution urbaine: ruptures de température, manutention, stockage et retours à risque (Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Nkayi).
- Objectifs: réduire non-conformités et coûts cachés, préparer audits clients/autorités, renforcer compétitivité.

Notre approche / Méthodologie

Mission conduite par des consultants seniors, avec cadrage, audit terrain multi-sites, analyse des risques, restitution orientée plan d'action et suivi post-audit.

Phase	Durée type	Livrables clés	Acteurs
Pré-audit et cadrage	1–2 semaines	Plan d'audit, check-lists, planning	Direction, Qualité, Production
Audit terrain multi-sites	3–7 jours/site	Constats, écarts, preuves	Consultants, Chefs d'atelier
Analyse et scoring des risques	1–2 semaines	Cartographie, priorisation	Consultants, Qualité
Restitution et plan d'action	1 semaine	Rapport, KPI, feuille de route	Direction, Pilotes de processus
Suivi post-audit	1–3 mois	Revues, ajustements	Qualité, HSE, Consultant

Phase 1 — Diagnostic initial (Brazzaville, Pointe-Noire, régions)

- Cadrage objectifs, périmètre sites, collecte documentaire.
- Check-lists ciblées selon procédés (boulangerie, charcuterie, boissons, laiterie, conserverie).
- Visites approfondies, entretiens (opérateurs, maintenance, AQ, logistique), observation des flux et PRP.

Phase 2 — Cartographie des dangers et validation HACCP

- Revue diagrammes, limites critiques, PRP/PRPo/CCP et dispositifs de surveillance.
- Scoring criticité (impact, probabilité, détectabilité) et priorisation des actions.

- Mise en cohérence documentation/enregistrements et jalons de revues périodiques.

Phase 3 — Plan d’action, déploiement et suivi

- Restitution à la direction, feuille de route: quick wins 30 j, chantiers 90 j, transformations 6–12 mois.
- Points d’étape, revue des preuves, ajustements des procédures, préparation audits clients.
- Appui à la montée en compétence (capsules e-learning, rituels de pilotage).

Livrables

Repère chiffré: baisse typique de 15–30 % des non-conformités critiques en 3–6 mois après mise en œuvre du plan d’action.

Livrable	Description
Rapport d’audit détaillé	Périmètre, méthodologie, constats étayés de preuves, cartographie des risques et scoring.
Plan d’action priorisé	Séquençage 30/90/180 jours, responsabilités, jalons et KPI de suivi.
Check-lists & formulaires	Modèles simplifiés et exploitables pour la preuve de maîtrise (CCP/PRPo, nettoyage, températures).
Tableau de bord KPI	Indicateurs, seuils et périodicité pour les revues atelier/mensuelles/trimestrielles.
Dossier de preuves	Constats, écarts, photos/traces et supports pour audits clients ou autorités.
Calendrier & suivi post-audit	Planning de mise en œuvre, points de contrôle, ajustements et préparation à d’éventuelles certifications ISO 22000/FSSC.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Impact mesurable: –15 à –30 % de non-conformités critiques en 3–6 mois; baisse des pertes matières.
- Approche terrain + direction: plan d’action pragmatique, KPI clairs, routines de pilotage et suivi post-audit.
- Expertise locale: prise en compte des réalités congolaises (énergie, chaîne du froid, logistique urbaine).
- Préparation aux audits clients et aux exigences ISO 22000/FSSC 22000; crédibilité renforcée.
- Couverture multi-secteurs: restauration, hôtellerie, industrie agroalimentaire, santé/collectivités.
- Avantage commercial: confiance accrue des distributeurs/hôteliers et accès facilité aux marchés CEMAC.