

Fiche Technique: Audit PMS au Sénégal

Contexte / Problématique

- Environnement exigeant: forte consommation à Dakar, PME en croissance (Thiès, Kaolack), opportunités export via le Port autonome de Dakar.
- Risques locaux: rupture de chaîne du froid (Mbour, hubs de Diamniadio), contaminations croisées (ateliers multi-produits), traçabilité délicate (Niayes, filières céréalières à Kaolack).
- Contraintes structurelles: climat chaud/humide, infrastructures variables (ex. Casamance), eau/énergie, saisonnalité d'approvisionnements (arachide, céréales).
- Secteurs concernés: ateliers de conditionnement, cuisines centrales, laiteries, minoteries, hôtellerie (Saly, Plateau, Almadies).
- Attentes marché: due diligence d'acheteurs, exigences HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, inspections aux frontières UE, standards chaînes hôtelières.
- Finalité: réduction des risques, efficacité opérationnelle, compétitivité à l'export et confiance des autorités/clients CEDEAO.

Référentiels mobilisés: Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 — diagnostic orienté performance et réalités sénégalaises (Dakar, Thiès, Saint-Louis, Petite-Côte).

Notre approche / Méthodologie

Intervention structurée: cadrage, préparation documentaire, visites (annoncées/inopinées), interviews, observation des pratiques, vérifications métrologiques, prélèvements si besoin, consolidation et scoring, restitution managériale avec plan d'action 30/60/90 jours.

Cadrage

- Définition du périmètre (abattage, lait, meunerie, produits de la mer) et cartographie des flux.
- Prise en compte des exigences clients (Dakar, hubs régionaux) et planification des jalons.

Préparation documentaire

- Revue PMS: diagrammes, analyses de dangers, PRP/PRPo/CCP, plans de N/D, allergènes, nuisibles, traçabilité.
- Vérification AQL, fréquences d'autocontrôles, seuils critiques au regard des contraintes d'approvisionnement et de la saisonnalité.

Audit terrain

- Observation des zones critiques: quais de réception (Saint-Louis), chambres froides (Rufisque), zones à risque de contaminations croisées.
- Interviews ciblées, vérifications métrologiques et certificats d'étalonnage; prélèvements et mesures si nécessaire.

Consolidation et scoring

- Classement des écarts (critique/majeur/mineur) et cartographie des non-conformités.
- Preuves à l'appui: enregistrements, étiquetages, constats photographiques, échantillons.

Restitution et suivi

- Rapport lisible et plan d'action priorisé 30/60/90 jours (quick wins et chantiers de fond).
- Proposition de gouvernance: KPI clés, revues managériales trimestrielles, audits internes périodiques.

Intégration aux systèmes de management

- Alignement avec qualité, environnement, sécurité au travail; cohérence procédures/enregistrements/pratiques.
- Articulation avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et renforcement de la boucle PDCA.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage	J+0 à J+5	Plan d'audit, planning, périmètre
Pré-audit documentaire	J+6 à J+12	Grille d'écarts documentaire, liste des manquants
Audit terrain	J+13 à J+18	Constats, prélèvements, mesures, photos
Consolidation et scoring	J+19 à J+22	Cartographie des non-conformités, hiérarchisation
Restitution managériale	J+23 à J+25	Rapport d'audit, plan d'action 30/60/90 jours

Livrables

Livrable	Description
Plan d'audit et périmètre	Planning, périmètre des lignes/services, parties prenantes
Grille d'écarts documentaire	Liste des manquants et écarts (PMS, HACCP, PRP/PRPo/CCP, N/D, allergènes, nuisibles, traçabilité)
Constats d'audit et preuves	Prélèvements, mesures, enregistrements, étiquetages, photos (si autorisées)
Cartographie des non-conformités	Classement critique/majeur/mineur et hiérarchisation des priorités
Rapport d'audit et plan d'action 30/60/90 jours	Résumé exécutif, actions prioritisées, responsables, échéances et indicateurs de suivi
Proposition de suivi par KPI et gouvernance	KPI clés (températures, métrologie, taux de NC, clôture 30/60/90), revue managériale trimestrielle

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Gains mesurables: meilleure maîtrise des CCP, baisse des non-conformités critiques, réduction des pertes matières, amélioration du TRS.
- Fluidité lors des inspections et audits clients; crédibilité renforcée auprès des acheteurs et autorités (export UE, chaînes hôtelières).
- ROI rapide via des corrections pragmatiques: organisation des zones, protocoles N/D, contrôles renforcés en réception.
- Approche ancrée dans les réalités sénégalaises (climat, saisonnalité, hubs logistiques) et multi-secteurs (usines, cuisines, hôtels).

- Plan d'action 30/60/90 jours, gouvernance et KPI pour un suivi post-mission efficace et durable.
- Tremplin vers HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000; système documenté, cohérent et auditable par un organisme tiers.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com