

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire à Abidjan

Contexte / Problématique

Sécuriser la conformité sanitaire et réglementaire, réduire les risques et renforcer la compétitivité sur Abidjan et à l'export.

- Écosystème abidjanais exigeant: Yopougon, Vridi, Treichville, Koumassi, Marcory, PK24.
- Contraintes locales: chaleur/humidité, pression sur le froid et l'énergie, rotations 3x8, corridors logistiques.
- Cadre normatif: droit ivoirien, CEDEAO, CODINORM; référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex.
- Attentes des donneurs d'ordres: robustesse documentaire, rappel < 4 h, traçabilité bout-en-bout, certificats cohérents.
- Cadrage amont: KPIs (taux de NC, délais de levée, coût du non-qualité), périmètre sites et profondeur (exhaustif, ciblé, revue de maturité).

Thème évalué	Exemples de critères audités	Impact business à Abidjan
Hygiène opérationnelle	Zonage, vestiaires, lavage des mains, plan de nettoyage-désinfection, preuves	Baisse des NC majeures dans les usines de Yopougon et Koumassi
Maîtrise du froid	Enregistrements, alarmes, maintenance, chaîne du froid en transit Vridi	Réduction des pertes et garanties export via le port d'Abidjan
Traçabilité	Lotissement, lien matières-produits, tests de rappel, délais	Accès aux référencements distributeurs à Treichville/Marcory
Conformité documentaire	PMS, HACCP, contrôles libératoires, étiquetage conforme CEDEAO	Fluidité lors des inspections et audits clients

Notre approche / Méthodologie

Séquence d'intervention claire: cadrage documentaire et pré-diagnostic, visites terrain aux heures clés, rapport et plan d'actions priorisé, suivi post-mission jusqu'au ré-audit.

Phase 1 — Préparation documentaire et pré-diagnostic

- Revue PMS, HACCP, PRP, CCP et enregistrements (production, libération, NC).
- Pré-diagnostic ciblant les zones de risque selon vos procédés (Yopougon, Koumassi, Vridi).
- Priorisation: hygiène, zonage, corps étrangers, calibrage, maîtrise du froid.
- Entretiens ciblés; auto-diagnostic initial consolidé par nos constats.

Phase 2 — Visites multi-sites et constats terrain aux heures clés

- Observations aux moments critiques (démarrage, changements de formats, nettoyages, opérations à Vridi).

- Vérification des pratiques vs procédures; collecte de preuves (enregistrements, photos, relevés).
- Recommandations de prélèvements de surfaces/environnement; focus biofilms en milieux humides.
- Alerte immédiate en cas d'écarts critiques; sécurisation des produits et des flux vers Marcory/Cocody.

Phase 3 — Rapport, plan d’actions, priorisation et suivi

- Rapport distinguant NC critiques/majeures/mineures; actions CAPA avec responsables et délais.
- Réunion de clôture multi-fonctions; arbitrage et priorisation (investissements, marquages, capteurs froid, etc.).
- Livrables prêts à l’emploi: procédures, check-lists, matrices; micro-parcours via partenaires (ex.: NEW LEARNING).
- Suivi mensuel/bimensuel; preuves de levée; préparation d’un ré-audit avant inspection/audit client.

Livrables

Livable	Description
Rapport d’audit structuré	Synthèse exécutive; cartographie des NC (critiques/majeures/mineures); preuves (photos, extraits, relevés).
Plan d’actions priorisé	Actions correctives/préventives, responsables, échéances, estimations d’effort/impact.
Modèles opérationnels	Procédures clés (hygiène, CCP/PRP, NC/rappels), check-lists d’audit interne, matrices de suivi, guides d’échantillonnage/tests de rappel.
Réunion de clôture	Arbitrage de la priorisation avec qualité, production, maintenance, HSE, logistique.
Suivi post-mission	Vérification de la mise en œuvre, documentation des preuves de levée, préparation d'un ré-audit de validation.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Objectifs types: -40 % de NC majeures en 6 mois; rappel simulé < 4 h; 100 % des documents critiques à jour; 0 incident froid critique.
- Réduction de 30–60 % des NC majeures; -10 à -20 % sur les délais de libération des lots; baisse du coût du non-qualité.
 - Traçabilité bout-en-bout et rappel en < 4 h; prévention des rappels coûteux sur Abidjan.
 - Fluidité lors des inspections/audits; conformité documentaire CEDEAO/CODINORM et exigences export via Vridi.
 - Expertise locale et sectorielle (boissons, laitiers/ultra-frais, charcuterie/plats cuisinés, restauration/logistique du froid).
 - Trajectoire maîtrisée vers ISO 22000/FSSC 22000: gouvernance, indicateurs, audits internes, revue de direction.
 - Approche orientée résultats: plan d’actions priorisé, outillage prêt à l’emploi, suivi post-mission jusqu’au ré-audit.