

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire au Cameroun

Contexte / Problématique

Maîtrise structurée des obligations d'hygiène, de sécurité des aliments et de mise en marché sur les sites de Douala, Yaoundé, Kribi et les corridors du Nord.

- Alignement attendu aux référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et consolidation du PMS avec traçabilité éprouvée.
- Risques majeurs: ruptures de chaîne du froid, contaminations croisées, potabilité insuffisante, procédures de nettoyage mal maîtrisées, enregistrements lacunaires.
- Contraintes locales fortes: densité logistique à Douala (Bassa/Bonabéri), cuisines centrales à Yaoundé, flux réfrigérés via Kribi, filières viandes/poisson (Garoua/Limbe).
- Exigences privées des donneurs d'ordre (GMS, hôtellerie, cliniques, bases de vie, export CEMAC/UE) souvent supérieures à la base légale.
- Besoin de lecture claire des obligations, des écarts concrets et des priorités de remédiation, sans freiner la performance opérationnelle.

Repère délais: 3–4 semaines pour un site mono-produit; 4–6 semaines pour un site multi-lignes avec chaîne du froid et distribution régionale.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases avec jalons validés par la direction qualité et l'usine: préparation documentaire, audit terrain en flux réel, analyse/priorisation, restitution, puis suivi post-audit.

Phase	Objectif principal	Délai indicatif	Indicateur clé
Préparation	Revue PMS/HACCP, cadrage périmètre et planning	1 à 2 semaines	Complétude docs, readiness meeting tenu
Audit terrain	Constats en flux réel, mesures et preuves	2 à 5 jours site	Couverture 100% zones critiques
Analyse	Matrice des risques et priorisation	1 semaine	Écarts classés et scorés
Restitution	Rapport et plan d'action chiffré	1 jour	Plan validé par CODIR
Suivi	Revue d'avancement et coaching	1 à 3 mois	% actions clôturées, stabilité micro

Préparation documentaire

- Collecte structurée: manuel HACCP, diagrammes, plans des locaux, procédures, enregistrements.
- Revue PMS et couverture des dangers biologiques/chimiques/physiques.
- Cartographie des flux (zones propres/sales, déchets, personnel) et qualification fournisseurs critiques.

- Cadrage des besoins d’analyses (eau, surfaces) et des échantillonnages.

Audit terrain

- Observations au poste sur réception, stockage, production, conditionnement, expédition.
- Contrôles: températures, état des chambres froides, joints, siphons, nuisibles; entretiens opérateurs.
- Échantillonnages (surfaces/air/eau/produits) selon criticité; vérification maintenance et étalonnages.
- Évaluation du plan de propreté et des risques de biofilms; pertinence produits/protocoles de désinfection.

Analyse, priorisation et restitution

- Rapport clair et hiérarchisé: criticité sanitaire, gravité réglementaire, impact business.
- Plan d’action chiffré: responsables, échéances, budgets estimatifs, indicateurs de succès.
- Mise en œuvre par vagues: quick wins sans CAPEX, améliorations procédurales, investissements ciblés.
- Restitution CODIR, calendrier et tableau de suivi avec rituels (revues, audits internes, simulations).

Suivi post-audit

- Accompagnement 1–3 mois: points d’avancement, levée d’irritants, ajustement des priorités.
- Outils digitaux (check-lists, relevés photos horodatées, tableaux de bord) pour preuves et alertes.
- Rituels opérationnels: “walk the line” hebdo, audit interne trimestriel, KPIs de chaîne du froid et traçabilité.

Livrables

Livrable	Description
Plan d’audit & revue documentaire	Revue PMS/HACCP, plan d’audit, liste des documents requis.
Constats terrain	Photos, mesures, observations couvrant 100% des zones critiques.
Diagnostic et matrice des risques	Écarts classés selon criticité sanitaire/légale/impact business.
Rapport hiérarchisé	Synthèse des écarts, preuves et priorisation des actions.
Plan d’action chiffré et assigné	Responsables, échéances, budget estimatif et indicateurs de succès.
Modèles & supports	Check-lists, fiches d’auto-contrôle renforcées, supports de sensibilisation.
Restitution CODIR	Présentation détaillée, calendrier et tableau de suivi.
Suivi post-audit	Revue d’avancement et coaching sur 1 à 3 mois; KPIs de stabilité micro et clôture d’actions.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction tangible des risques sanitaires et juridiques; effet “bouclier” en inspection grâce à des preuves solides.
- Accès accéléré aux marchés exigeants (GMS, hôtellerie, cliniques, export CEMAC/UE) via l’alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Baisse des non-conformités récurrentes et amélioration des résultats microbiologiques; stabilisation de la chaîne du froid.

- ROI objectif: pertes/pénalités et taux de réclamations en baisse; cycle d'approbation client raccourci. Améliorations mesurées sur 90 jours (jusqu'à 30–50% de dérives en moins).
- Approche ancrée dans les réalités de Douala, Yaoundé, Kribi et du Nord; quick wins sans CAPEX et chantiers planifiés.
- Gouvernance et digitalisation pratiques: tableaux de bord, KPIs et rituels qui pérennisent une conformité proactive.

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