

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire au Congo

Contexte / Problématique

- Chaînes logistiques Matadi–Kinshasa–Lubumbashi, hubs Goma/Bukavu; énergie instable et chaîne du froid souvent mise à l'épreuve.
- Exigences accrues des autorités et donneurs d'ordre: hygiène, Codex, PMS, HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Besoin de traçabilité ascendante/descendante et de conformité documentaire (procédures, enregistrements, plans de nettoyage-désinfection, températures).
- Attentes des distributeurs, hôtels, hôpitaux: preuves d'hygiène du personnel, analyses d'eau/surfaces, séparation des flux, DLC/DLUO maîtrisées.
- Risque en transit: réceptions au port de Matadi, contrôle des températures cœur, conditions de transport, nuisibles, respect FIFO/FEFO.
- Objectif: performance réglementaire et réduction immédiate des risques, avec crédibilité commerciale sur les marchés congolais.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases: cadrage, diagnostic terrain, analyse/priorisation, restitution et plan d'action. Intégration HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000. Combinaison d'observations, d'entretiens, d'enregistrements et de vérifications documentaires, avec indicateurs et jalons de pilotage multi-sites (Kinshasa, Lubumbashi, Goma, Matadi).

Résultats attendus: gains tangibles en 60 à 90 jours via un plan d'action priorisé et un mini-audit interne de suivi.

Phase 1 — Cadrage

- Aligner périmètre, référentiels et priorités; lister les documents requis (PMS, procédures, enregistrements).
- Valider les sites cibles (ex.: usine Kinshasa, dépôt Goma, cuisine centrale Lubumbashi) et le planning d'audit.

Phase 2 — Diagnostic terrain

- Observer pratiques, interroger les équipes, vérifier les enregistrements, cartographier les flux.
- Mesurer températures, échantillonner selon les risques, documenter par photos et relevés.

Phase 3 — Analyse et priorisation

- Consolider constats et classer par criticité (critique/majeure/mineure) et impact sanitaire/business.

- Chiffrer les actions, définir KPI et RACI; préparer budget/délais d’exécution.

Phase 4 — Restitution et pilotage

- Restitution managériale; feuille de route, responsabilités, jalons et comité de pilotage mensuel.
- Suivi post-mission pour valider l’efficacité des corrections et stabiliser les routines.

Phase	Objectif	Durée indicative	Livrables	Décisions clés
Cadrage	Aligner périmètre, référentiels, priorités	1 à 2 semaines	Plan d’audit, checklist adaptée Congo	Sites et documents cibles validés
Diagnostic	Observer, mesurer, interroger, échantillonner	1 à 3 semaines/site	Faits, écarts, photos, mesures	Écarts critiques traités en immédiat
Analyse	Prioriser, chiffrer, planifier	1 à 2 semaines	Rapport, plan d’action, KPI	Budget et délais arbitrés
Restitution	Décider, engager, piloter	1 semaine	Feuille de route, grille de suivi	RACI et jalons validés

Outils et focus d’audit

- Check-lists contextualisées (hygiène, températures, nuisibles, allergènes, zonage, calibrations).
- Plan d’échantillonnage microbiologique/physico-chimique proportionné au risque.
- Traçabilité et cohérence temporelle des enregistrements, preuves photographiques et relevés d’instruments.
- Priorisation des écarts et actions mesurables avec responsables, échéances et indicateurs.
- Gouvernance par comité de pilotage, tableaux de bord et routines d’audit interne.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit	Constats, écarts, photos, mesures — clair et illustré.
Plan d’action priorisé et chiffré	Responsables, échéances, budget, KPI et RACI.
Check-lists contextualisées (Congo)	Chaîne du froid, hygiène, nettoyage-désinfection, traçabilité.
Tableau de bord de pilotage	Indicateurs, cibles, fréquence de revue et suivi.
Calendrier de suivi	Jalons de mise en conformité et revues périodiques.
Standards et formats	Modèles d’enregistrements et instructions de travail pour duplication multi-sites.
Restitution managériale	Décisions, responsabilités, feuille de route validée.
Suivi post-mission	Validation d’efficacité des actions prioritaires sur 60 à 90 jours.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités, des pertes et des litiges; contrôles clients/autorités fluidifiés.
- Homologation fournisseurs accélérée et réussite des audits de seconde partie.
- Ouverture de marchés exigeants via l’alignement HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Baisse des coûts de non-qualité grâce aux quick wins, priorisation et gouvernance claire.

- Gains mesurables: conformité documentaire renforcée, traçabilité rapide et chaîne du froid stabilisée.
- Indicateurs prouvés: taux de conformité températures > 98% (8 semaines); traçabilité lot < 2 h; -30 à -50% d'écarts majeurs en 3 mois; -20 à -35% de pertes liées au froid.

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