

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire au Sénégal

Contexte / Problématique

Mission de conseil visant à démontrer la conformité réglementaire et à sécuriser les opérations des sites de production, cuisines centrales, plateformes logistiques et établissements de soins au Sénégal.

- Cadre réglementaire: Code d'hygiène sénégalais, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, règlements CE 852/2004 et 853/2004 (opérateurs export UE).
- Ancrage local: réalités de Dakar–Thiès, Port autonome de Dakar, AIBD, zones halieutiques (Mbour/Joal), bassins arachidiers/céréaliers (Kaolack), filières horticoles (Saint-Louis).
- Risques typiques: chaîne du froid sous climat chaud, design des locaux et flux, contaminations croisées, mycotoxines, poussières et nuisibles.
- Objectif: cartographier les points critiques, confronter pratiques et obligations, hiérarchiser les écarts selon l'impact sanitaire et économique.
- Contrainte opérationnelle: résultats concrets sans immobiliser les lignes ni perturber les services critiques.

En 90 jours: –30 à –50 % d'écarts critiques et +5 à +10 % de productivité sur ligne après déploiement du plan d'action.

Notre approche / Méthodologie

Séquence en trois temps: préparation documentaire et cadrage du périmètre, immersion terrain et tests de performance, consolidation des preuves et plan d'action priorisé. Agenda adapté aux contraintes d'accès, multi-sites et saisonnalités (Dakar, Diamniadio, Petite-Côte, Kaolack).

Phase	Objectif	Durée indicative
Préparation documentaire	Analyser PMS, HACCP, enregistrements et périmètre par site	3 à 5 jours ouvrés (selon taille et multi-sites)
Inspection terrain	Observer flux réels, mesurer hygiène/chaîne du froid, interviewer équipes	1 à 3 jours par site
Restitution et plan d'action	Scoring des écarts, priorisation, calendrier et indicateurs	2 à 4 jours ouvrés

Préparation documentaire et cadrage PMS

- Collecte PMS, HACCP, enregistrements (températures, eau, allergènes), organigrammes et plans d'atelier.
- Repérage des zones floues et obligations locales mal couvertes.
- Échanges direction et services (production, qualité, maintenance, logistique, achats) pour caler le périmètre.

- Vérification compatibilité avec exigences export éventuelles; check-lists spécifiques par secteur.
- Appui ressource: Traçabilité alimentaire (si besoin) pour aligner documents et flux.

Inspection terrain: hygiène, installation, flux, chaîne du froid

- Suivi matière du quai de réception à l’expédition; conformité flux propres/sales.
- Évaluation design hygiénique, nettoyabilité, tenues et moyens d’hygiène.
- Mesures in situ: températures, temps, taux de chlore; robustesse chaîne du froid.
- Entretiens courts opérateurs/encadrants; confrontation pratique vs procédures.
- Appui ressource: Nettoyage, désinfection et biofilms (si variabilité observée).

Consolidation des preuves, scoring et restitution

- Structuration des preuves; scoring des écarts argumenté.
- Restitution en deux temps: direction (priorisation/budget) puis opérationnels par service.
- Rapport: photos, extraits de procédures, schémas de flux, analyses de causes, recommandations (immédiat/court/moyen).
- Tableau de bord: conformité documentaire PMS, CCP maîtrisés, chaîne du froid, écarts nettoyage, réclamations, résultats analytiques (LANAC si utilisé).
- Suivi post-mission à 30/60/90 jours; réévaluation écarts fermés vs ouverts.

Focus local: contraintes Dakar–Thiès, filières halieutiques Mbour/Joal, bassins céréaliers Kaolack. Référentiels: HACCP, ISO 22000, Code d’hygiène, CE 852/2004 & 853/2004 (si export).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit	Constats documentés (photos, extraits), schémas de flux, analyses de causes, recommandations calibrées et calendrier de suivi.
Grille de scoring	Évaluation des écarts: gravité, fréquence, détectabilité, coût de correction.
Plan d’actions priorisé	Responsables, délais, ressources et preuves attendues; vagues 0–30 / 30–90 / 90–180 jours.
Tableau de bord d’indicateurs	PMS (documentaire), maîtrise des CCP, stabilité chaîne du froid, écarts de nettoyage fermés, réclamations, résultats analytiques (LANAC si applicable).
Restitutions	Débrief de direction (priorisation/arbitrages) et débriefs opérationnels par service (quoi changer, quand et comment).
Suivi post-mission	Jalons 30/60/90 jours; consolidation des preuves et réévaluation des écarts fermés vs ouverts.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats mesurables: –30 à –50 % d’écarts critiques en 90 jours; baisse des réclamations clients.
- Gains opérationnels: +5 à +10 % de productivité; diminution des rejets/retours et des pertes (silos, chaîne du froid).
- Accès marchés et agréments: audits clients/inspections plus fluides; facilitation export UE (CE 852/2004, 853/2004).

- Approche locale et pragmatique: maîtrise des contraintes Dakar–Thiès, Petite-Côte, Kaolack, Saint-Louis; mission sans immobiliser la production.
- Pilotage robuste: plan d'action priorisé par vagues, KPI pragmatiques, suivi 30/60/90 jours ancré dans votre gouvernance (PMS/HACCP, ISO 22000).

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