

Fiche Technique: Conformité ONSSA au Cameroun

Contexte / Problématique

- Contrôles ONSSA à l'arrivée au Maroc: traçabilité, HACCP, PMS, étiquetage bilingue, certificats sanitaires/vétérinaires, plans d'échantillonnage.
- Flux critiques Cameroun → Maroc: Douala-Bassa/Bonaberi et Kribi (scellage conteneur, contrôles portuaires, inspection frontalière).
- Filières sensibles (pêche, volaille, produits laitiers, cacao, charcuterie): exigences analytiques et méthodes labo adaptées.
- Risques opérationnels et financiers: blocages documentaires, retards d'empotage, surestaries, immobilisation de fonds.
- Attentes chiffrées des décideurs: délais de dédouanement, coûts qualité, fréquence des rejets, conformité analyses.
- Nécessité d'un plan d'action ONSSA coordonné (qualité, production, achats, logistique, transitaires) et adapté aux sites de Douala, Kribi, Yaoundé.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement structuré: audit à blanc ONSSA, mise à niveau HACCP/ISO 22000/PMS, sécurisation du dossier export et de l'étiquetage, puis simulation d'inspection. Gestion en sprints de 2–3 semaines avec KPI et reporting direction.

Phase	Objectif	Durée typique	Livrables clés
Audit à blanc	Mesurer l'écart ONSSA vs pratiques	2 semaines	Rapport d'écarts, plan d'actions priorisé
Mise à niveau HACCP/ISO 22000/PMS	Outiller la maîtrise sanitaire et la traçabilité	4 à 6 semaines	Procédures révisées, enregistrements, formation
Dossier export & étiquetage	Sécuriser documents et conformité étiquettes	2 à 3 semaines	Dossier complet, check-list départ usine, protocole d'échantillonnage
Simulation inspection	Tester la robustesse avant expédition	1 semaine	PV de simulation, correctifs de dernière minute

Phase 1 — Diagnostic initial et audit à blanc ONSSA

- Audit sur sites (Douala-Bassa, Kribi, Yaoundé): HACCP, PMS, documentation, hygiène, plan N/D, nuisibles, eau, étiquetage, traçabilité, libération des lots.
- Échantillonnage d'enregistrements et revue des prestataires critiques (transport réfrigéré).
- Rapport d'écarts, criticités commerciales et plan d'actions séquencé.

Phase 2 — Mise à niveau HACCP, ISO 22000 et PMS

- Actualisation HACCP: dangers, validation des CCP, renforcement des PRPo et refonte du PMS.

- Ateliers pratiques en atelier (Douala, Yaoundé), outils de pilotage (cartes de contrôle, check-lists, tendances) et plan de compétences.
- Appui pédagogique via modules digitaux si pertinent.

Phase 3 — Dossier export, étiquetage et traçabilité

- Constitution du dossier export (certificats, attestations, résultats d’analyses) et revue des maquettes d’étiquettes.
- Traçabilité scellés et documents transitaires; alignement logistique avec Douala et Kribi.
- Check-list départ usine et kit d’inspection interne anticipant les demandes ONSSA.

Objectif 90 jours: site pilote prêt à expédier, documentation consolidée, étiquetage validé, simulation d’inspection réussie.

- Indicateurs: taux de conformité des enregistrements, % de CCP maîtrisés, délais de traitement des NC, temps de cycle documentaire.
- Gouvernance: comité de pilotage, revues hebdomadaires, reporting partagé avec la direction Cameroun.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts ONSSA	Résultats d’audit à blanc et criticités commerciales identifiées.
Plan d’actions priorisé	Jalons, responsabilités et délais de mise en conformité.
Procédures PMS révisées	Alignement HACCP/ISO 22000/traçabilité avec les exigences ONSSA.
Enregistrements & check-lists	Modèles pour CCP, traçabilité, contrôles étiquetage et hygiène.
Formation des équipes	Sessions pratiques sur sites (Douala, Yaoundé, Kribi) pour l’appropriation des routines.
Dossier export complet	Certificats sanitaires/vétérinaires, attestations, résultats d’analyses.
Validation d’étiquetage	Revue des mentions (langue, lots, DLC/DDM, allergènes) et fichiers sources.
Protocole d’échantillonnage	Plans adaptés par filière pour les analyses critiques.
Check-list départ usine	Contrôles finaux avant chargement et scellage des conteneurs.
PV de simulation d’inspection	Résultats, écarts résiduels et correctifs de dernière minute.
Calendrier & reporting	Échéancier 90 jours, KPI et reporting partagé avec la direction.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accès plus rapide au marché marocain: dossiers complets, étiquettes exactes, moins de contrôles renforcés, délais réduits.
- Réduction des coûts de non-qualité: baisse des rebuts, reconditionnements, surestaries et immobilisations.
- Maîtrise sanitaire et traçabilité sans rupture: risque de retrait/rappel abaissé, conformité analyses renforcée.

- Performance industrielle & OTIF améliorés: planification fiable et expéditions stables depuis Douala et Kribi.
- Avantage concurrentiel durable: capitalisation des pratiques, rituels de revue (HACCP, audits internes), tremplin ISO 22000/FSSC 22000.
- Gouvernance projet claire: comité de pilotage, revues hebdomadaires et indicateurs suivis par la direction.

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