

Fiche Technique: Conseil HACCP au Cameroun

Contexte / Problématique

- Aligner les sites agroalimentaires (Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam, Garoua, Ngaoundéré) sur HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Prendre en compte des contraintes locales: coupures d'énergie, variabilité des températures, saisonnalité des approvisionnements, congestion portuaire.
- Secteurs concernés: industriels, unités de transformation, plateformes logistiques, hôtellerie-restauration, restaurations collectives, cliniques.
- Objectifs clés: conformité aux référentiels, baisse mesurée des non-conformités critiques, amélioration des KPI (plaintes, rejets, pertes, temps de déblocage).
- Enjeux filières: cacao, café, huiles végétales, pêche, produits carnés; logistique Douala–Kribi et corridors vers Ngaoundéré/Garoua.
- Traçabilité amont/aval et essais de rappel fiabilisés sur l'ensemble du réseau (Mboppi, grossistes frigorifiques, cash & carry).

Notre approche / Méthodologie

Une démarche en phases, menée sur site et calée sur vos flux (ports, corridors, pics d'activité), avec des livrables auditables et une gouvernance claire.

1) Diagnostic initial multicritère sur site

- Revue de l'hygiène des infrastructures, des flux, pratiques, chaîne du froid, traçabilité sur ateliers/entrepôts/cuisines.
- Rapport d'écarts, cartographie des priorités et plan d'action CT/MT/LT avec calendrier adapté à la production.

2) Analyse des dangers et détermination des CCP/PRPo

- Logigrammes, grilles de dangers, matrices de priorisation selon Codex, ISO 22000, FSSC 22000.
- Limites critiques et surveillance intégrant humidité côtière, variations thermiques, pics logistiques (Kribi).

3) PMS, PRP et PRPo adaptés au terrain

- Hygiène personnel, nettoyage-désinfection, nuisibles, maintenance, eau, corps étrangers, allergènes, plan froid.
- Enregistrements consolidés, gestion des déviations et actions correctives outillées.

4) Gouvernance, jalons et pilotage

- RACI, stand-up hebdomadaire, revue de direction mensuelle, planning partagé multi-sites.
- Sprints ciblés: analyse des dangers/CCP, documentation PMS/PRP, qualification des équipements, audit blanc.

5) Outils de traçabilité et digital

- Registres numériques hors ligne, QR codes bacs/palettes, check-lists contextualisées par poste.
- Démonstrations sur site (Bassa/Bonaberi) et intégration des outils dans le PMS.

6) Plan d'échantillonnage et validation des CCP

- Plan microbiologique par catégories/volumes/historique; protocoles prélèvement-transport-lecture.
- Limites d'alerte, seuils d'action, interprétation reliée aux actions correctives et à la communication.

7) Maîtrise de la chaîne du froid (Douala–Ngaoundéré)

- Procédures d'emballage isotherme, relève d'énergie, contrôles multi-points; intégration des data loggers aux libérations de lots.
- Kit d'urgence, check-lists de quai, consignes incidents, revues mensuelles des écarts.

8) Accompagnement post-mission et montée en autonomie

- Suivi périodique, préparation d'audits externes, animation de comités HACCP multisites.
- Coaching responsables qualité/HSE, revalidation saisonnière (cacao, pêche, lait), gouvernance et standardisation multi-sites.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts initial	Diagnostic sur site, cartographie des priorités, objectifs chiffrés.
Plan d'action CT/MT/LT	Actions priorisées avec calendrier adapté aux contraintes de production.
Diagrammes / logigrammes de procédés	Du réceptionnage à l'expédition, par site et par ligne.
Grilles d'analyse des dangers et matrices de priorisation	Microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes; justification documentée.
Détermination des CCP/PRPo	Limites critiques et mesures de surveillance alignées Codex / ISO 22000 / FSSC 22000.
PMS complet et PRP/PRPo	Procédures, enregistrements, plan froid, nettoyage-désinfection, nuisibles, allergènes.
Outils de traçabilité	Registres numériques hors ligne, QR codes, check-lists contextualisées.
Gabarits et scripts de contrôle	Modèles prêts à l'emploi intégrés au PMS et utilisables en audit.
Plan de vérification et validation des CCP	Fréquences, limites d'alerte, seuils d'action et règles d'interprétation.
Programme d'audit interne	Check-lists, planning et méthodes d'audit court et régulier.
Rapport d'audit blanc et plan de corrections	Constats, non-conformités, actions correctives priorisées.
Plan d'échantillonnage microbiologique	Protocoles de prélèvement/transport/lecture, par filière et volume.
Kit d'urgence chaîne du froid	Consignes incidents, check-lists départ/arrivée de quai, dispositif de relève d'énergie.

Tableau de bord ROI	Suivi des rebuts, pertes, litiges, temps de blocage/déblocage, gains observés.
Feuille de route certification ISO 22000 / FSSC 22000	Étapes, jalons, preuves attendues et préparation à l'audit de certification.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche ancrée dans les réalités camerounaises (ports, corridors, saisonnalité, chaîne du froid).
- Livrables auditables et documentation alignée Codex / ISO 22000 / FSSC 22000.
- Réduction tangible des non-conformités et des pertes matières; amélioration du taux de service.
- Outils digitaux simples et robustes (traçabilité, check-lists) pour accélérer les enquêtes et les libérations de lots.
- Gouvernance et standardisation multi-sites favorisant l'industrialisation des bonnes pratiques.
- Trajectoire facilitée vers la certification ISO 22000/FSSC 22000 avec audit blanc et plan de corrections.

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