

Fiche Technique: Conseil HACCP au Congo

Contexte / Problématique

Pourquoi structurer votre HACCP sur Brazzaville, Pointe-Noire et l'axe RN1.

- Urbanisation rapide, forte dépendance aux importations et distribution en expansion.
- Risques logistiques concrets : ruptures de froid au port de Pointe-Noire, aléas d'énergie à Brazzaville, transferts multipoints sur la RN1.
- Exigences accrues des autorités sanitaires, de l'hôtellerie internationale, de la restauration collective et de la grande distribution.
- Objectifs opérationnels : réduction des non-conformités, amélioration des délais d'audit client, stabilité des CCP (températures cœur, pH, Aw), retraits/rappels fiabilisés.
- Préparation et alignement possibles avec ISO 22000 ou FSSC 22000 sans surdocumenter.
- Secteurs ciblés : usines de transformation, entrepôts frigorifiques, ateliers, cuisines centrales et réseaux hôteliers.

Intervention sur site (Brazzaville, Pointe-Noire, plateformes RN1) pour adapter la démarche aux infrastructures locales et aux flux réels.

Notre approche / Méthodologie

Démarche conforme au Codex et référentiels ISO, orientée résultats : diagnostic, design du PMS, mise en œuvre/qualification des CCP, pilotage par indicateurs, suivi post-mission.

Phase 1 — Diagnostic initial multi-sites (2 à 3 semaines)

- Observations terrain sur unités, chambres froides et expéditions à Brazzaville et Pointe-Noire.
- Mesures in situ (T°C cœur, pH/Aw), calibrages et entretiens ciblés.
- Gap analysis priorisée (gravité/probabilité) et trajectoire d'amélioration faisable.
- Revue des contrats critiques (froid, nuisibles, maintenance) vs. CCP.

Phase 2 — Conception PMS, procédures et PRP (2 à 4 semaines)

- Co-construction PRP clés : nettoyage-désinfection, nuisibles, eau, chaîne du froid, hygiène, maintenance.
- Procédures ciblées et enregistrements simples, ancrés dans les flux.
- CCP hiérarchisés avec fréquences, moyens et responsabilités réalistes.
- Système d'alerte/dérogation documentée et plan d'adhésion des équipes.

Phase 3 — Mise en œuvre, traçabilité et stabilisation (3 à 6 semaines)

- Supervision des premiers cycles (réception → expédition) et management visuel.
- Tests de retrait/rappel chronométrés sur Brazzaville–Pointe-Noire.

- Vérification de la stabilité des CCP en charge et ajustement des fréquences.
- Suivi post-mission : points mensuels, analyse des dérives, MAJ documentaire.

Phase 4 — Audit interne et amélioration continue (2 semaines)

- Audit interne de validation : rapport, plan d’action et délais de clôture.
- Comité HACCP, revues mensuelles et pilotage par indicateurs.
- Programme d’audits internes (express et complets) et veille réglementaire.
- Correspondances intégrées avec ISO 22000 / FSSC 22000 si requis.

Mission alignée sur vos priorités : levée d’écarts, audit client, certification, ouverture de site — avec indicateurs suivis mensuellement.

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des dangers & gap analysis	Diagnostic priorisé par site, chiffrage des risques et axes d’amélioration.
PMS, procédures et enregistrements	PRP opérationnels, procédures ciblées, formulaires simples et utiles.
CCP définis & plan de surveillance	Seuils, fréquences, responsabilités et actions en cas de dérive.
Plan d’analyses & métrologie	Analyses planifiées, calibrations et preuves documentées.
Grilles d’audits internes	Outils pour audits express/trimestriels et audits complets.
Rapport d’audit & plan d’action	Écarts, priorités, responsables et échéances de clôture.
Tableau de bord d’indicateurs	Stabilité CCP, non-conformités, délais de levée, incidents évités.
Supports de management visuel	Affichages, check-lists, tableaux des points critiques.
Calendrier de rituels HACCP	Comité mensuel, revues d’indicateurs, tests retrait/rappel simulés.
Suivi post-mission	Points mensuels, mises à jour documentaires, préparation aux audits externes.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche terrain, calibrée pour Brazzaville, Pointe-Noire et la RN1 ; pas de procédures génériques.
- Baisse des non-conformités majeures et délais de levée raccourcis lors des audits/inspections.
- CCP stabilisés (T°C, pH, Aw) et traçabilité renforcée : moins de pertes, retours et litiges.
- ROI mesurable : réduction des coûts de non-qualité, flux accélérés, conformité documentaire fiable.
- Avantage concurrentiel sur hôtellerie/restauration et export CEMAC ; alignement ISO 22000/FSSC 22000 possible.
- Gouvernance robuste et culture sécurité alimentaire pérenne (comité HACCP, routines, management visuel).

Cibles internes typiques : >98% de CCP tenus dans les plages, –50% d’écarts majeurs en 3 mois, +30% de rapidité sur les retraits/rappels simulés.

