

Fiche Technique: Conseil PMS au Congo

Contexte / Problématique

Un PMS doit être opérationnel et adapté aux réalités de Brazzaville, Pointe-Noire et des liaisons CFCO.

- Contraintes terrain: approvisionnements irréguliers, intermittences d'énergie, difficultés d'accès aux pièces de rechange.
- Ruptures de chaîne du froid lors des transbordements et logistiques portuaires (Port Autonome de Pointe-Noire).
- Climat chaud-humide favorisant les dérives hygiéniques et la prolifération de nuisibles.
- Exigences clients et bailleurs (CEMAC, RDC, Angola) et préparation aux inspections/audits.
- Alignement nécessaire sur HACCP (Codex), ISO 22000 et FSSC 22000 avec une feuille de route réaliste.

Objectif central: réduire les non-conformités, fiabiliser la traçabilité et crédibiliser la conformité documentaire sur le terrain.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en 4 phases: diagnostic, construction, déploiement, suivi post-mission. Approche pragmatique et orientée preuves, adaptée au contexte congolais.

Diagnostic initial (2–3 semaines)

- Immersion terrain: observation des flux, entretiens, revue documentaire.
- Contrôles instrumentés, relevés factuels (photos, mesures, enregistrements).
- Cartographie des risques, priorisation CCP/PRPo, écart aux référentiels.

Construction du PMS (3–4 semaines)

- Ateliers: AMDEC, définition CCP/PRPo, ajustement des PRP.
- Procédures utiles et pilotables, RACI de responsabilités.
- Formalisation du plan de surveillance et enregistrements simples.

Déploiement terrain (3–4 semaines)

- Tests à blanc, mises en situation, corrections à chaud.
- Renforcement chaîne du froid, libération de lots sensibles.
- Montée en puissance de l'autocontrôle et discipline documentaire.

Suivi post-mission (4–6 semaines)

- Revue périodique d'indicateurs (8–12 KPI) et tableau de bord.
- Visites/rituels de pilotage, ajustements continus.

- Simulations d’audits internes avant visites clientes/exigentes.

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des dangers (HACCP)	Analyse biologique/chimique/physique/allergènes et scénarios de dérive.
Matrice CCP/PRPo et limites critiques	Priorisation, seuils contrôlables et plan de surveillance.
PRP et procédures opérationnelles	Hygiène personnel, lutte nuisibles, nettoyage-D, maintenance, déchets.
Enregistrements et check-lists	Fiches simples et auditable, adaptés aux moyens disponibles.
Traçabilité et archivage	Grille d’archivage, segmentation de lot, preuves datées/signées.
Tableau de bord d’indicateurs	8–12 KPI: CCP, chaîne du froid, conformité documentaire, retours clients...
Plan de formation interne	Montée en compétence ciblée des équipes terrain et encadrement.
Kit d’audit compact	Dossier chaîne du froid, synthèse HACCP, plans N/D, analyses microbio, fiches fournisseurs.
Rapport de recommandations	Feuille de route priorisée et jalons de suivi post-mission.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats observés: baisse de 30 à 50 % des écarts majeurs liés aux CCP en 8 à 12 semaines (sous application disciplinée).

- Approche terrain, pragmatique et adaptée aux réalités congolaises (climat, CFCO, Port Autonome).
- Traçabilité robuste et retraits/rappels plus rapides grâce à une preuve lisible et bien archivée.
- Alignement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences clients sans “usine à gaz”.
- Simplification documentaire: procédures utiles, enregistrements concis, RACI clair.
- Pilotage par indicateurs et préparation sereine aux audits internes/clients.
- ROI tangible: réduction des rebuts/retards, stabilité de la chaîne du froid et réputation renforcée.