

Fiche Technique: Diagnostic HACCP au Cameroun

Contexte / Problématique

Un environnement opérationnel exigeant reliant matières premières locales et intrants importés, avec des contraintes d'infrastructure et des attentes accrues des distributeurs et des institutions.

- Chaînes d'approvisionnement mixtes (local + import via Port Autonome de Douala), variabilité climatique et coupures électriques.
- Mix de risques biologiques, chimiques et physiques nécessitant une priorisation rigoureuse des CCP/PRPo.
- Exigences croissantes des GMS, hôtellerie, restauration collective et institutions (traçabilité, chaîne du froid, hygiène, auditabilité du PMS).
- Contraintes des zones industrielles (Bassa, Bonabéri, Nsam) et infrastructures (eau, traitement, groupes électrogènes).
- Objectif: sécuriser les flux et la conformité (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000), réduire non-conformités et éviter retraits/rappels.
- Enjeux d'accès/maintien marchés à Douala/Yaoundé et export CEMAC avec preuves de maîtrise solides.

Impact attendu: réduction de 20 à 40 % des écarts critiques en quelques mois grâce à un diagnostic contextualisé et activable.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie structurée, itérative et adaptée aux réalités de Douala, Kribi et Yaoundé, du cadrage au suivi post-mission.

Phase	Objectifs	Durée indicative	Livrables	Sites concernés
Cadrage	Comprendre flux, PMS, contraintes	1 à 2 semaines	Plan de mission, check-lists, planning	Siège, Douala/Yaoundé
Terrain	Observer, mesurer, interviewer, échantillonner	1 à 3 semaines	Constats, mesures, photos, plan des risques	Bassa, Bonabéri, Nsam, Kribi
Analyse	Évaluer dangers, définir CCP/PRPo	1 à 2 semaines	Matrice HACCP, recommandations	Tous sites
Action	Prioriser, chiffrer, planifier	1 semaine	Feuille de route, quick wins	Tous sites
Suivi	Mesurer l'efficacité, ajuster	1 à 3 mois	Revue, KPI, rapport final	Tous sites

Phase 1 — Préparation et analyse documentaire

- Collecte structurée: procédures, enregistrements T°, allergènes, spécifications, résultats microbio, plans, PMS.

- Harmonisation des formats, check-lists ciblées, intégration des schémas de flux (matières, personnel, déchets).
- Modèles prêts à l’emploi et consignes de mise à jour pour combler les « trous de preuve ».

Phase 2 — Visites terrain, entretiens et tests ciblés

- Observation in situ (Bassa, Bonabéri, Nsam, plateformes froides), entretiens opérateurs, validation des pratiques réelles.
- Plan d’échantillonnage et tests (surfaces, eau, produits) pour objectiver les risques.
- Mesures de maîtrise réalistes: fenêtres de refroidissement, fréquences, seuils d’alerte, stockage.

Phase 3 — Plan d’action, montée en compétence et outillage

- Plan d’action hiérarchisé et chiffré, responsabilités et délais adaptés aux budgets.
- Volet humain: modules ciblés, standards visuels, renforcement culture sécurité alimentaire.
- Outillage qualité: check-lists, matrice de risques actualisable, tableau de bord KPI et routine 30/60/90 jours.

Livrables

Livrables concrets et immédiatement exploitables, adaptés aux sites de Douala et Yaoundé, et aux flux vers Kribi.

Livrable	Description
Rapport circonstancié	Constats sourcés, mesures, photos et plan des risques.
Matrice HACCP	Dangers/risques priorisés et détermination/validation des CCP & PRPo.
Plan d’action chiffré	Feuille de route hiérarchisée, quick wins et chantiers structurants.
Modèles opérationnels	Check-lists, enregistrements utiles, standards visuels.
PMS renforcé	Procédures adaptées: hygiène, allergènes, chaîne du froid, traçabilité.
Tableau de bord KPI	Indicateurs clés (T°, temps critiques, incidents, microbiologie, traçabilité).
Restitution et coaching	Session de restitution directions/équipes, plan de suivi 30/60/90 jours.
Rapport final de suivi	Revue des KPI, efficacité des actions et ajustements.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités, retours et arrêts; contrôles repositionnés et preuves auditable.
- Optimisation des coûts de non-qualité (0,5–3 % du CA typique) via quick wins, seuils clarifiés et enregistrements simplifiés.
- Accès/maintien marchés GMS, hôtellerie, restauration, export CEMAC; intégration possible ISO 22000/FSSC 22000.
- Approche contextualisée Douala–Yaoundé–Kribi: électricité, eau, climat, chaînes logistiques pris en compte.
- Amélioration traçabilité amont/aval, maîtrise chaîne du froid, ponctualité des livraisons et confiance des distributeurs/institutions.

