

Fiche Technique: Diagnostic HACCP au Sénégal

Contexte / Problématique

Diagnostic HACCP conçu pour les réalités terrain du Sénégal, avec alignement aux référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences locales/internationales.

- Filières et sites hétérogènes: halieutique à Dakar/Mbour, laiteries à Thiès, horticulture des Niayes, hubs froids à Diamniadio.
- Points critiques: chaîne du froid, hygiène du personnel, zonage hygiénique (zones sales/propres), traçabilité des lots.
- Contraintes climatiques (chaleur, humidité) majorant les risques microbiologiques; maîtrise des CCP (cuisson, réfrigération, pasteurisation, emballage).
- Flux PAD, contrôles frontaliers/vétérinaires; exigences CEDEAO/UE et Codex à intégrer.
- Réalités RH (rotation, multi-linguisme, intérim): besoin d'une approche pédagogique et de recommandations actionnables.
- Périmètre à cadrer: sites, ateliers, produits saisonniers, prestataires logistiques/sous-traitants, canaux du retail au terrain ambulant.

Trajectoire 30-60-90 jours avec ROI observé dès 60–90 jours: baisse des non-conformités, pertes matières et temps administratif.

Notre approche / Méthodologie

Démarche rigoureuse, rapide et pragmatique, adaptée aux fenêtres de production, à la logistique PAD/Diamniadio et aux aléas climatiques.

Phase de cadrage, collecte et préparation

- Kick-off (Qualité, Production, Maintenance, Logistique, RH) et définition de la portée (produits, lignes, zones, prestataires, distribution).
- Check-list documentaire: PMS, plan HACCP, flux, enregistrements CCP/PRPo, nettoyage-désinfection, nuisibles, analyses, habilitations.
- Grille d'audit alignée au cabinet; calendrier calé sur marées, pics halieutiques et saison chaude.

Observation in situ et vérifications chaîne du froid

- Suivi d'un lot du quai à l'entreposage: hygiène opérateurs, séparation des flux, températures, étalonnage, corps étrangers, effluents, propreté.
- PAD/Diamniadio: consignation des températures, ouvertures de portes, règles de chargement, compatibilité produits.
- Tests ATP/microbiologie selon protocoles; évaluation de la réaction aux écarts et cohérence PMS/enregistrements.

Analyse des risques et priorisation

- Arbre de décision CCP/PRPo; alignement du flux réel avec la documentation.
- Plan chiffré et séquencé 30-60-90 j: quick wins (enregistrements, scellement portes, rappels d'hygiène, maintenance sondes).
- Chantiers structurants: zonage hygiénique, rénovation surfaces, détection de métaux, automatisation des contrôles.

Restitution et pilotage

- Rapport hiérarchisé, indicateurs simples, atelier de priorisation.
- Comité HACCP, rôles/rituels, tableau de bord multi-sites; points 30-60-90 j et audits flash thématiques.

Phase	Contenu clé	Durée typique
Cadrage	Plan d'audit, check-list documentaire	1 à 2 semaines
Visites	Constats terrain, écarts, photos	2 à 5 jours/site
Analyse	Arbre de décision CCP, priorisation	1 à 2 semaines
Restitution	Rapport, plan d'action, jalons 30-60-90	1 semaine

Livrables

Livrable	Description
Rapport exécutif	Risques, priorités, ROI; synthèse visuelle avec photos/schémas et scoring par domaine.
Plan d'action 30-60-90 jours	Actions hiérarchisées, responsables, délais, jalons de suivi.
Check-lists CCP & formats d'enregistrements	Surveillance, seuils, corrections; versions opérationnelles pour ateliers/logistique.
Tableau de bord multi-sites	KPIs par site, benchmark interne, pilotage de l'avancement.
Guides pratiques & fiches réflexes	Routines quotidiennes, gestion d'écart, supports d'appropriation.
Grille d'audit consolidée	Constats, écarts, priorités; traçabilité des décisions (CCP, niveaux d'acceptation, vérifications).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction tangible des non-conformités, pertes matières et plaintes; ponctualité logistique améliorée.
- Accélération des audits clients/références et préparation à ISO 22000/FSSC 22000; facilitation des marchés CEDEAO/UE.
- Standardisation du PMS et ergonomie documentaire: -15 à -30 % de temps administratif qualité.
- Gains typiques: -20 à -40 % de réclamations; -10 à -25 % de pertes matières; baisse des coûts de non-qualité.
- Montée en compétence des équipes (supports simples, routines, démonstrations) et gouvernance active (comité HACCP).
- Approche « terrain + décision » adaptée aux sites de Dakar, Thiès, Diamniadio et Ziguinchor.

