

Fiche Technique: Diagnostic HACCP en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

- Première étape concrète pour sécuriser les process de la réception des matières premières à l'expédition.
- Publics: industriels et PME agroalimentaires, restauration collective, hôtels, cliniques, plateformes logistiques (Abidjan, San Pedro, Bouaké...).
- Contraintes locales: infrastructures, approvisionnements multi-sources, saisonnalité, climat; aléas (coupures d'énergie, variations de température, humidité).
- Enjeux: réduction des risques sanitaires et non-conformités; maîtrise des CCP, contrôle des températures, traçabilité; alignement ISO 22000 / FSSC 22000.
- Exigences clients (GDO, hôtellerie, compagnies aériennes) et marchés domestique/export (UE, CEDEAO).
- Risques filières: Listeria, Salmonella, histamine, corps étrangers, résidus de nettoyage; nécessité d'évaluations terrain.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie éprouvée en environnements industriels et multi-sites: cadrage d'objectifs, audit terrain complet, analyses et recommandations priorisées. Ancrage local et coordination avec les interfaces logistiques (Vridi, Abidjan, Bouaké, San Pedro).

Phase	Durée type	Livrables	Indicateurs
Cadrage	1 à 2 semaines	Périmètre, risques cibles, plan d'audit	Objectifs validés, planning approuvé
Audit terrain (Abidjan, Bouaké, San Pedro)	1 à 3 semaines	Constats, preuves, écarts classés	% PRP conformes, CCP maîtrisés
Analyse et plan d'action	1 semaine	Matrice dangers/CCP, plan priorisé	Criticités réduites, délais engagés
Suivi post-mission	4 à 12 semaines	Reporting, coaching, vérifications	NC récurrentes en baisse, ROI

Phase de cadrage et collecte des données

- Entretiens direction et responsables; objectifs, contraintes, attentes clients.
- Revue des indicateurs: réclamations, rejets, pannes froid, corps étrangers, NC inspections.
- Collecte documentaire: plans de site, diagrammes, PRP/PRPo, instructions, enregistrements (températures, hygiène).
- Plan d'audit terrain détaillé, interlocuteurs, créneaux et calendrier compatibles production/expéditions.

Audit terrain multi-sites et vérifications ciblées

- Observation des pratiques: hygiène personnelle, lavage-désinfection, maintenance.

- Contrôle PRP, robustesse des CCP, vérification des enregistrements et traçabilité amont/aval.
- Vérifications chaîne du froid (Vridi, plateformes d’Abidjan, dépôts Bouaké).
- Tests concrets: températures, challenges traçabilité, échantillonnages documentaires; écarts classés par criticité.

Analyse des dangers, plan d’action et jalons

- Travail avec l’équipe HACCP: diagrammes recalés, arbre de décision CCP actualisé.
- Feuille de route pragmatique, chiffrée et séquencée.
- Tableau de jalons: responsables, livrables, dates cibles, dépendances.
- Solutions soutenables: coûts d’exploitation, consommables, équipements disponibles localement.

Suivi post-mission

- Points de contrôle mensuels jusqu’à stabilisation des standards.
- Reporting, coaching et vérifications ciblées.
- Harmonisation multi-sites et standardisation des contrôles critiques.

Priorisation des actions

- Quick wins: étalonnage des sondes, renforcement du zonage en salle froide (Vridi), rationalisation des points de contrôle au conditionnement.
- Actions structurelles: refonte des SOP, maintenance préventive, requalification CCP/PRPo, consolidation de la traçabilité (Abobo, Marcory).

Livrables

Livrable	Description
Rapport structuré et chiffré	Lecture terrain consolidée, constats et priorisation par gravité/probabilité.
Grilles d’évaluation notées	Constats, preuves, écarts classés par criticité.
Matrice de criticité des dangers / CCP	Dangers priorisés, décisions CCP, PRP/PRPo alignés.
Plan d’actions priorisé	Responsabilités, délais, dépendances et jalons.
Tableau de bord de suivi	Indicateurs clés (PRP, CCP, traçabilité, NC récurrentes).
Tableau de jalons	Responsables, livrables et dates cibles pour le pilotage.
Reporting, coaching, vérifications	Suivi post-mission jusqu’à stabilisation des nouveaux standards.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse rapide des non-conformités majeures/critiques; meilleure discipline de contrôle et de traçabilité.
- Réduction des pertes et déclassements; productivité accrue sur les contrôles critiques.
- Fiabilisation de la chaîne du froid (Vridi, Abidjan, San Pedro) et traçabilité prouvée des lots sensibles.
- Résultats audits clients en amélioration; facilitation des homologations export (UE, CEDEAO); réduction des franchises d’assurance.

- Alignement ISO 22000 / FSSC 22000: feuille de route claire pour combler les écarts attendus par auditeurs tiers.
- Culture sécurité alimentaire renforcée et routines durables, y compris en contexte multi-sites.

Gains typiques observés: -30 % de NC majeures en 6 mois, -20 % de pertes matières, +15 % de productivité sur les contrôles critiques, 100 % de traçabilité prouvée sur les lots sensibles.