

Fiche Technique: Diagnostic PMS au Sénégal

Contexte / Problématique

- Les acteurs agroalimentaires, hôtellerie-restauration et santé au Sénégal font face à des exigences croissantes et à des réalités opérationnelles hétérogènes selon les régions et les filières.
- Pression réglementaire et clients: conformité ONSSA, alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, preuves tangibles.
 - Besoin d'un outil de pilotage opérationnel: identification des points critiques, mapping des flux, PRP robustes, traçabilité probante.
 - Spécificités filières: mer (chaîne du froid, histamine, biofilms), arachide (aflatoxines, silos), riz/lait (CCP thermiques, nettoyage).
 - Variabilité régionale: Dakar (densité, audits), AIBD–Diamniadio (froid, étalonnage), Kaolack (nuisibles, humidité), Saint-Louis (ateliers humides, validations).
 - Documentation souvent abondante mais disparate: besoin de cohérence, lisibilité et mise à jour pour réussir audits/inspections.
 - Enjeux business: éviter incidents/retraits, réduire pertes, gagner des marchés et améliorer l'acceptation produits.

Aligné sur HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et attentes ONSSA, le diagnostic vise des écarts hiérarchisés, des preuves claires et des actions à impact rapide.

Notre approche / Méthodologie

Une démarche en 4 phases, adaptée aux réalités locales (Port de Dakar, AIBD–Diass, zones industrielles de Dakar/Thiès, Kaolack, Saint-Louis) pour produire des effets rapides et mesurables.

Durée type pour un site unique à Dakar: 3 à 4 semaines (1 sem. cadrage, 1–2 sem. terrain, 1 sem. analyse & restitution). Multi-sites: étalonnement des visites et restitutions par site.

Phase	Objectifs clés	Livrables	Durée indicative
Cadrage	Périmètre, sites, référentiels, priorités locales	Plan de mission, check-lists adaptées	1 semaine
Terrain	Constats in situ, interviews, preuves, tests traçabilité	Grille d'écarts, photos, relevés	1 à 2 semaines
Analyse	Criticité, faisabilité, priorisation par ROI/risque	Rapport et plan d'action hiérarchisé	1 semaine
Restitution	Atelier décision, engagements, calendrier	Feuille de route, indicateurs de suivi	1 jour

Phase 1 – Cadrage et revue documentaire

- Clarification des objectifs (audit client, inspection ONSSA, certification).
- Recensement référentiels, procédures, enregistrements, indicateurs.
- Plan d'échantillonnage terrain, points de vigilance (froid, hygiène, allergènes, CCP).
- Outils: check-lists HACCP/ISO 22000, matrices criticité, gabarits d'interviews.

Phase 2 – Observations terrain et collecte de preuves

- Visites multi-sites sans perturber les opérations (industrie, HR, santé).
- Relevés instrumentés, photos, échantillonnage d'enregistrements.
- Tests de traçabilité amont/aval (< 30 min visé lors d’audits clients).
- Observation des gestes critiques et faisabilité opérationnelle.

Phase 3 – Analyse des écarts et plan d'action

- Classement par criticité sanitaire, faisabilité, impact économique.
- Actions correctives/préventives avec responsables, délais, preuves attendues.
- Priorisation effets rapides (CCP, chaîne du froid, documentation).
- Restitution décisionnelle: jalons, indicateurs, engagement des équipes.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts priorisés	Écarts classés par criticité sanitaire et faisabilité locale.
Plan d'action hiérarchisé et chiffré	Actions, responsables, délais, preuves attendues.
Check-lists adaptées	Grilles calibrées aux référentiels et aux sites.
Grille d'écarts, photos, relevés	Constats factuels et preuves associées.
Gabarits d'enregistrements simplifiés	Modèles prêts à l'emploi pour CCP/PRP et traçabilité.
Feuille de route 30/60/90 jours	Jalons, séquençement des chantiers, calendrier.
Indicateurs de suivi	Tableau de bord: écarts majeurs, CCP, conformité documentaire, traçabilité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction rapide des non-conformités majeures, incidents évités, fluidité documentaire en audit.
- Diminution des rebuts/pertes; reconstitution de lot visée < 30 min; stabilisation des CCP et de la chaîne du froid.
- Accès facilité aux marchés/audits exigeants; hausse du taux d'acceptation des produits et meilleures négociations.
- Approche ancrée dans les réalités de Dakar, Diamniadio, Kaolack, Saint-Louis; preuves tangibles et indicateurs clairs.
- Outil de pilotage décisionnel: jalons 30/60/90 jours, comités HACCP, revues de direction et amélioration continue.

