

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Abidjan

Contexte / Problématique

Mission de conseil pour sécuriser vos opérations face aux exigences légales, normatives et clients (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex, PMS) sur l'ensemble du Grand Abidjan.

- Ecosystème abidjanais multi-hubs (industrie, froid, distribution, hôtellerie) nécessitant une maîtrise fine du cadre réglementaire.
- Risques clés: incidents sanitaires, non-conformités, retards/logistique export, échecs d'audits clients/autorités.
- Périmètre complet: réceptions → production → stockage/transport → points de vente et services.
- Objectifs: cartographier les obligations, identifier les écarts (hygiène, matériels, processus, traçabilité), formaliser un plan d'actions chiffré et hiérarchisé.
- Cas d'usage: lancements produits, appels d'offres B2B, audits d'homologation, préparations de certifications/agréments.

Zones et secteurs couverts: Yopougon, PK24, Treichville, Koumassi, Marcory, Vridi, Port-Bouët, Plateau, Cocody.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée: cadrage direction/qualité, analyse documentaire HACCP/PMS, inspections et entretiens, tests de traçabilité, consolidation des constats et plan d'actions 30/60/90 jours.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Zones concernées
Cadrage et pré-diagnostic	1 à 2 semaines	Périmètre, checklists, planning	Siège (Plateau), multi-sites
Inspections et entretiens	1 à 3 semaines	Constats factuels, preuves	Yopougon, PK24, Vridi, Treichville
Analyse et priorisation	1 semaine	Cartographie des risques, quick wins	Tous sites audités
Plan d'actions et suivi	2 à 8 semaines	Actions chiffrées, indicateurs	Déploiement multi-sites

Cadrage et pré-diagnostic documentaire

- Périmètre, objectifs, contraintes de planning business.
- Revue HACCP/PMS, enregistrements, certificats fournisseurs, plans Lutte Nuisibles.
- Ciblage des zones critiques et calendrier d'inspection adapté aux cadences d'Abidjan.

Inspections ciblées et vérifications de la traçabilité

- Observations de pratiques, flux propres/sales, températures, allergènes, nettoyages.
- Entretiens (qualité, HSE, maintenance, production, réception/expédition).
- Tests de traçage amont/aval (lots, DLC, chaîne du froid).

Analyse des écarts et priorisation

- Rapport clair, classé par risques sanitaires et impacts business.
- Cartographie des risques, quick wins et dépendances critiques.
- Alignement avec attentes clients et autorités locales.

Plan d’actions et pilotage 30/60/90 jours

- Feuille de route chiffrée, assignée, séquencée.
- Indicateurs de suivi; revues hebdomadaires et mensuelles.
- Articulation avec comités HACCP, revues ISO 22000, audits internes.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Constats factuels, classés par criticité et thématique (locaux, équipements, pratiques, documentation, traçabilité).
Plan d’actions priorisé	Mesures organisationnelles/techniques/documentaires, chiffrées et assignées, séquencées 30/60/90 jours.
Tableau de bord d’indicateurs	Suivi des non-conformités, complétude des enregistrements, clôture d’actions, conformité chaîne du froid.
Matrice d’applicabilité des exigences	Par site/zone/ligne/poste critique pour un cadrage opérationnel de la conformité.
Preuves de conformité	Photos, extraits d’enregistrements, exemples d’écarts pour faciliter échanges avec clients et tiers.
Checklists et planning d’inspection	Outils standardisés pour visites et contrôles sur sites d’Abidjan.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction rapide des non-conformités critiques; traçabilité et chaîne du froid fiabilisées.
- Audits clients/autorités fluides; trajectoires vers ISO 22000 et FSSC 22000 accélérées.
- Moins de rebuts/retours et d’arrêts non planifiés; routines HACCP/PMS standardisées.
- Accélération commerciale et fluidité logistique/douanière via le Port Autonome d’Abidjan.
- Baisse du coût total de la qualité; gouvernance et indicateurs clairs en multi-sites.
- Fermeture de 70–80 % des écarts majeurs en moins de 90 jours (déploiement priorisé).