

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire au Congo

Contexte / Problématique

Démarche stratégique pour fiabiliser la conformité, réduire les risques sanitaires et sécuriser les opérations à Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie et réseaux multi-sites.

- Multiples exigences: santé publique, vétérinaire & phytosanitaire, métrologie, étiquetage, chaîne du froid, hygiène, allergènes, traçabilité, rappels.
- Renforcement progressif de la normalisation et alignement sur HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex Alimentarius.
- Attentes fortes des clients B2B (retail moderne, hôtellerie, restauration collective, cliniques privées).
- Non-conformités typiques: ruptures de froid, HACCP obsolète, zonage hygiénique insuffisant, gestion allergènes perfectible.
- Passer d'une gestion réactive (inspections/plaintes) à une posture proactive, maîtrisée et documentée.
- Objectif: sécuriser la croissance, faciliter les autorisations et accélérer les mises en rayon.

Notre approche / Méthodologie

Cadrage

- Définition des sites (ex. usine Brazzaville, entrepôt Pointe-Noire), familles de produits, lignes et flux critiques.
- Identification des parties prenantes (achats, maintenance, logistique CFCO, B2B).
- Cibles de résultats: obligations, cartographie des écarts, plan d'action chiffré, préparation aux audits.

Collecte documentaire et entretiens ciblés

- Revue des manuels qualité, HACCP, enregistrements critiques, validations, contrats, homologations, étiquetages.
- Entretiens courts avec production, maintenance, CQ, approvisionnements, logistique.
- Structuration selon canevas d'audits hygiène pour aligner preuves et exigences en vigueur.

Audits terrain, vérifications et mesures de maîtrise

- Observations, prélèvements et tests en usine et plateformes froides.
- Vérification des flux, zonage, protocoles de nettoyage, contrôles à réception, étiquetage.
- Chaîne du froid en conditions réelles (RN1), calibration, gestion des allergènes, transposition CCP/PRPo.
- Exemples concrets de non-conformités et remèdes réalistes; modules digitaux via NEW LEARNING si pertinent.

Analyse, rapport, plan d'action et gouvernance

- Synthèse des constats, priorisation, chiffrage et indicateurs.
- Rapport structuré: obligations, risques, non-conformités majeures/mineures, plan d'action.
- Feuille de route de gouvernance (comités HACCP, revues, suivi).
- Déploiement multi-sites par vagues, jalons et points d'avancement hebdomadaires.

Phase	Objectif	Durée indicative
Cadrage	Périmètre, sites, produits, jalons	1 semaine
Collecte & Analyse	Revue documentaire, risques, exigences	1–2 semaines
Audits terrain	Vérifications, mesures, preuves	1–2 semaines
Rapport & Plan	Priorisation, chiffrage, gouvernance	1 semaine

Mission type: 4–6 semaines (1–2 sem. cadrage/collecte, 1–2 sem. audits, 1–2 sem. rapport/plan). Réduction des non-conformités critiques sur les CCP en moins de 90 jours.

Livrables

Livrable	Description
Plan de cadrage	Sites, périmètre, jalons; matrice des parties prenantes.
Cartographie des obligations	Exigences applicables, risques, preuves attendues.
Grilles d'audit & constats	Écarts, preuves photographiques, priorisation.
Rapport final de diagnostic	Synthèse, non-conformités majeures/mineures, analyse de risques.
Plan d'action priorisé	Délais, responsables, indicateurs de suivi.
Feuille de route gouvernance	Fréquence des revues, comités HACCP, dispositif de suivi.
Planning jalonné	Étapes, points d'avancement QHSE/direction, revue finale.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Maîtrise rapide des risques critiques; baisse des non-conformités récurrentes.
- Sécurisation des audits clients/officiels; alignement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex.
- Optimisation des enregistrements et contrôles; responsabilités clarifiées; réduction des coûts cachés.
- Amélioration mesurable de la chaîne du froid (RN1, plateformes portuaires) et du respect CCP/PRPo.
- Efficacité opérationnelle: pertes réduites, cadences stabilisées, traçabilité testée, métrologie fiabilisée.
- Accès accéléré aux canaux de distribution exigeants et pouvoir de négociation renforcé.