

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire au Sénégal

Contexte / Problématique

- Vérifier la conformité au cadre légal et normatif sénégalais, prioriser les actions et sécuriser les marchés.
- Secteurs ciblés: agroalimentaire, restauration collective, cliniques, hôtellerie (Dakar, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor, zones PAD/Petite Côte).
- Cadres applicables: Code de l'Hygiène, arrêtés municipaux (Dakar), prescriptions vétérinaires, contrôles phytosanitaires (Niayes), ASN, référentiels Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Risques fréquents: ruptures chaîne du froid, zonage hygiénique insuffisant, hygiène du personnel, maîtrise de l'eau et des déchets.
- Impacts: retraits/rappels, sanctions, déréférencements; coûts liés aux pertes matière, reworks, arrêts de ligne, analyses.
- Attentes: feuille de route qui relie non-conformités à risques sanitaires/business, anticipe les inspections et hiérarchise les remédiations.

Références clés prises en compte: Code de l'Hygiène, autorités vétérinaires et phytosanitaires, ASN, Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; exigences clients et attentes UEMOA/Maroc.

Notre approche / Méthodologie

Démarche rigoureuse et adaptable: cadrage avec la direction et les fonctions clés, collecte documentaire, audits terrain aux heures critiques, constats mesurés et sourcés, analyse d'écarts, priorisation et plan de mise en conformité chiffré avec jalons et KPIs.

Phase 1 — Préparation et collecte documentaire

- Réunion de cadrage: objectifs, sites (usine, entrepôt, restaurant), calendrier des visites (pics PAD, marées, cadences).
- Collecte: organigramme, HACCP, politique qualité, plans N/D, fiches matières, cahiers des charges, enregistrements clés.
- Revue: gestion des NC, maintenance préventive, surveillance des points critiques, dispositif de traçabilité.

Phase 2 — Audits terrain multi-sites

- Observation des flux réels: réception, conditionnement, hygiène du personnel, nettoyage final, maintenance.
- Usine (ex. Mbour): températures, zonage hygiénique, efficacité N/D. Cuisine centrale (Dakar): flux propres/sales, chaîne du chaud/froid. Entrepôt (PAD): chambres, sondes, alarmes, tournées.
- Constats factuels (photos, mesures) rapprochés des exigences nationales et internationales.

Phase 3 — Analyse, priorisation et plan d’action

- Matrice d’écarts pondérée (gravité, récurrence, impact business) et horizons de correction réalistes.
- Quick wins (marquage, visuels, consignes T°, nettoyage périphéries) et chantiers structurants (zonage, ventilation, équipements contact, documentation).
- Pilotage par jalons et KPIs pour la maîtrise durable des risques et le suivi des gains.

Durée typique d’une mission: 6 à 8 semaines (cadrage & collecte, 1–2 semaines de visites, 2–3 semaines d’analyse et restitution).

Livrables

Livrable	Description
Revue documentaire	Analyse procédures, enregistrements, HACCP/ISO 22000, traçabilité.
Audits terrain multi-sites	Usine, cuisine centrale, entrepôt frigorifique; heures critiques; constats photo/mesure.
Cartographie réglementaire & référentiels	Obligations (Code de l'Hygiène, vétérinaire, phytosanitaire, ASN) et bonnes pratiques (Codex, HACCP, ISO/FSSC 22000).
Analyses de risques	Par familles de dangers et processus; identification des écarts critiques.
Matrice d’écarts	Pondération gravité, fréquence et impact business; priorisation validée.
Recommandations priorisées & chiffrage	Quick wins et chantiers structurants; budgets indicatifs et délais cibles.
Plan d’action & responsabilités	RACI par service (production, maintenance, achats, RH), jalons et KPIs.
Rapport structuré + synthèse exécutive	Preuves, priorités, calendrier; lecture DG et opérationnelle.
Outils pratiques	Check-lists, standards visuels, routines de vérification pour les équipes.
Appui aux relations autorités	Interactions avec services vétérinaires, hygiène municipale (Dakar) et plateformes du PAD.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité accélérée: autorisations d’ouverture, contrôles d’hygiène réussis, qualifications auprès d’acheteurs (Diamniadio).
- Réduction rapide des incidents: baisses “à deux chiffres” en moins de 3 mois sur la chaîne du froid, hygiène et CCP.
- Performance opérationnelle: diminution des pertes, reworks, arrêts de ligne; coûts de non-qualité maîtrisés.
- Crédibilité renforcée: alignement ISO 22000/FSSC 22000; préparation à l’export UEMOA et aux attentes des distributeurs/hôteliers.
- Feuille de route pragmatique: priorisation des remédiations, chiffrage et KPIs pour un ROI rapide.
- Accompagnement terrain et gouvernance: comité de pilotage, jalons, suivi post-mission pour des gains durables.

