

Fiche Technique: Externalisation HACCP à Abidjan

Contexte / Problématique

Externaliser la fonction HACCP à Abidjan répond aux exigences croissantes des marchés et aux contraintes opérationnelles des sites industriels, logistiques et de restauration.

- Écosystème abidjanais exigeant: zones industrielles denses (Yopougon, Vridi, Koumassi) et flux port/aéroport.
- Attentes élevées: traçabilité, analyse des dangers, justification des CCP, validation des plans de N/D.
- Risques typiques: ruptures de chaîne du froid, SOP de nettoyage hétérogènes, séparation des flux insuffisante.
- Besoin de standardiser le PMS, fiabiliser les enregistrements et soutenir les certifications HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Enjeu business: accès marchés locaux/export, réduction des blocages d'expédition et des non-conformités majeures.

Externaliser = sécuriser vos audits clients/export, diminuer les non-conformités et améliorer vos indicateurs (traçabilité, délais de rappel, taux de formation).

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie rigoureuse et modulaire: diagnostic multi-sites, cartographie des dangers, construction du plan HACCP, définition des CCP/PRPo, déploiement documentaire, formation-action, audits internes et amélioration continue.

Phase	Durée typique	Objectif clé
Diagnostic & plan d'actions	2 à 4 semaines	Audit multi-sites, cartographie des risques, priorisation
Conception PMS & HACCP	4 à 8 semaines	Manuel, procédures, enregistrements, CCP/PRPo
Déploiement & formation-action	4 à 6 semaines	Sessions terrain, digitalisation, routines de pilotage
Audit interne & amélioration	2 à 4 semaines	Vérifications, clôture d'écarts, revue de direction
Préparation certification	3 à 6 mois	Dossier de certification, accompagnement audit

Diagnostic initial et cartographie des risques

- Entretiens, visites terrain et revue documentaire sur Yopougon, Vridi, Plateau.
- Évaluation: infrastructures, zonage, chaîne du froid, traçabilité, hygiène du personnel.
- Livrables: cartographie des dangers (biologiques, chimiques, physiques), criticité, feuille de route.
- Matrice de conformité HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, NC catégorisées et actions correctives.

Conception du PMS et alignement ISO 22000

- Diagrammes de fabrication, analyse des dangers, positionnement CCP/PRPo.

- Rédaction procédures/MO et organisation des enregistrements.
- Alignement ISO 22000/FSSC 22000 (maîtrise opérationnelle, évaluation des performances, amélioration).
- Documentation livrée: manuel HACCP, procédures transverses, instructions illustrées, formulaires.
- Cycles de vérification, audits internes, tests de traçabilité et tableaux de bord visuels.

Digitalisation, formation-action et conduite du changement

- Digitalisation pragmatique des enregistrements et alertes en cas d’écarts.
- Formations-action sur site pour opérateurs, chefs d’équipe et responsables qualité.
- Appui via la plateforme NEW LEARNING pour renforcer la culture sécurité.
- Rituels de terrain, vérifications quotidiennes/hebdomadaires, maintenance préventive des équipements critiques.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic & cartographie des risques	Audit multi-sites, criticité, feuille de route priorisée
Manuel HACCP	Cadre du PMS, périmètre, responsabilités, référentiel
Procédures transverses	NC, retraits/rappels, validation & vérification, traçabilité
SOP de poste illustrées	Modes opératoires par zone critique, supports visuels
Enregistrements & formulaires	CCP/PRPo, températures, N/D, traçabilité amont/aval
Plan d’échantillonnage microbiologique	Fréquences, paramètres, coordination laboratoires
Plan d’audit interne & rapports	Grilles, planning, constats, actions correctives
Tableaux de bord & calendrier de pilotage	KPI, revues de direction, comités HACCP mensuels
Dossier de certification ISO 22000/FSSC 22000	Préparation et accompagnement aux audits de tierce partie

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage terrain à Abidjan: Yopougon (industrie), Vridi (froid/logistique), Plateau & Cocody (restauration/hôtellerie).
- Résultats mesurables: baisse de 40–60 % des NC majeures en 3 mois; rappels simulés écourtés jusqu’à 50 %.
- Accès marchés: standardisation documentaire et préparation aux audits clients/export, ISO 22000/FSSC 22000.
- Efficience opérationnelle: réduction des rebuts et pénalités, productivité accrue, coûts fixes allégés par l’externalisation.
- Gouvernance & culture: rituels, KPI, digitalisation et formation-action pour une conformité durable.
- Trajectoire claire: socle de conformité en 30–60 jours, consolidation et certification en 3–6 mois.

Observé chez nos clients à Abidjan: -40 à -60 % de NC majeures en audit interne sous 3 mois, avec une traçabilité et une chaîne du froid nettement fiabilisées.

