

Fiche Technique: Externalisation HACCP au Cameroun

Référentiels et périmètre: Codex Alimentarius, ISO 22000, FSSC 22000 — Interventions à Douala (Bassa/Bonabéri), Yaoundé (Mvan), Kribi, Bafoussam, Garoua et sur les corridors logistiques vers le Tchad/RCA.

Contexte / Problématique

- Conformité attendue aux exigences Codex, ISO 22000 et FSSC 22000 pour usines, restauration et hôtellerie.
- Risque élevé (microbiologique, chimique, physique) lié aux matières (cacao, café, volaille, pêche), aux températures et aux longs corridors logistiques.
- Contraintes d'infrastructures locales: chaîne du froid, disponibilité eau/énergie, transport, connectivité variable.
- Besoin d'anticiper inspections (services vétérinaires, santé publique), exigences ANOR et cahiers des charges distributeurs.
- Objectifs opérationnels: sécuriser les lignes, réduire les non-conformités critiques, stabiliser nettoyage-désinfection et maîtrise des températures.
- Accès marchés export CEMAC/UE et alignement multisite Cameroun/filiales régionales.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en phases: diagnostic multicritères sur sites (Douala, Yaoundé, Bafoussam), plan d'action priorisé, déploiement du PMS et de la traçabilité, routines de contrôle, formation ciblée, gouvernance par indicateurs et comités HACCP.

Phase	Délai cible	Livrables clés	Indicateurs clés
Audit initial multisite	Semaine 1–3	Rapport, plan d'action priorisé	% PRP conformes, nb. CCP validés
Déploiement PMS et traçabilité	Mois 1–2	Procédures, enregistrements, traçabilité	Taux d'enregistrements complets, écarts critiques
Stabilisation et coaching	Mois 3–4	Audits internes, actions correctives	Clôture NC, tendance microbiologique
Pré-audit certification/client	Mois 5	Revue de direction, plan de levée	Score pré-audit, écarts majeurs
Surveillance et amélioration	Continu	Comités HACCP, reporting mensuel	Réclamations, retraits, productivité

Points saillants d'exécution

- Cartographie des dangers et CCP adaptés aux flux réels (ports de Douala/Kribi, Bassa, Bonabéri, Mvan).
- Intégration PRP/PMS avec l'ossature ISO 22000/FSSC 22000; documentation courte et utile au poste.

- Conduite du changement et coaching sur ligne; rituels courts, visuels et traçables.
- Traçabilité pragmatique (hors-ligne si besoin), règles de codification et retracing en moins de 2 heures.
- Gouvernance: comité HACCP mensuel, revue de direction trimestrielle, tableaux de bord partagés.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial & plan d’action	Constats hiérarchisés, priorités, échéances et responsabilités par site.
Procédures PMS & enregistrements	Procédures courtes, modes opératoires illustrés, rôles clairs.
Dispositif de traçabilité	Papier/digital, hors-ligne si nécessaire, règles de codification et registres allergènes.
Audits internes & actions correctives	Plans d’audit, tests de surface/mains, clôture des NC et suivi.
Revue de direction & gouvernance	Comités HACCP mensuels, revues trimestrielles, tableaux de bord partagés.
Pré-audit certification/client	Évaluation «à blanc», plan de levée d’écarts, préparation jour J.
Veille réglementaire & étiquetage FR/EN	Base documentaire ANOR, mises à jour trimestrielles, dossiers d’étiquetage.
Plans d’urgence & gestion des NC	Scénarios (froid, eau, contamination, allergène), retrait ciblé, communication autorités/clients.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités critiques et maîtrise de la chaîne du froid sur Douala–Ngaoundéré.
- Gains de productivité via PRP/CCP standardisés, nettoyages efficaces et routines de contrôle.
- Préparation sereine des audits clients et certifications ISO 22000/FSSC 22000, alignée Codex.
- Traçabilité robuste et réactive (retracing en < 2 h), outils utilisables hors-ligne.
- Gouvernance claire et ROI mesurable: baisse rebuts, retraits, réclamations; visibilité board-ready.
- Harmonisation multisite Cameroun et cohérence avec filiales Afrique francophone/Maroc; conformité ANOR et exigences locales.