

Fiche Technique: Externalisation HACCP au Congo

Contexte / Problématique

Dispositif d'externalisation pour sécuriser les opérations agroalimentaires à Brazzaville, Pointe-Noire, Dolisie, Ouessou et Nkayi, dans un contexte multi-sites et logistique exigeant.

- Pression accrue des audits clients et certifications (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Rareté de profils HACCP expérimentés et dépendance à une personne clé.
- Variabilité de la chaîne du froid (corridor Pointe-Noire – Brazzaville), interfaces portuaires, qualité eau/glace.
- Risques biologiques (Listeria, Salmonella, S. aureus), chimiques (résidus), physiques (corps étrangers).
- Écarts documentaires récurrents: procédures non à jour, enregistrements incomplets, analyses de dangers non signées.
- Objectifs managériaux: réduire non-conformités et rebuts, accélérer la libération des lots, fiabiliser la traçabilité.

Alignement strict avec le Référentiel HACCP et le Codex Alimentarius. Gouvernance multi-sites et KPI consolidés pour décisions rapides.

Notre approche / Méthodologie

Démarche phasée, testée en contextes multi-sites, avec reporting mensuel au comité de pilotage et revues HACCP trimestrielles.

Phase	Durée type	Sites prioritaires	Livrables clés
Diagnostic initial	2 à 4 semaines	Brazzaville, Pointe-Noire	Rapport d'écarts, plan d'actions, matrice des risques
Mise à niveau PMS	4 à 6 semaines	Usines, dépôts froid	Procédures, enregistrements, plan d'échantillonnage
Déploiement CCP	3 à 5 semaines	Lignes critiques	Validation CCP, limites critiques, plan de réaction
Stabilisation & Reporting	Mission continue	Tous sites	KPI mensuels, audit interne, revues HACCP

Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Revue documentaire, interviews, visites terrain des lignes critiques.
- Vérification PRP, chaîne du froid sur le corridor Pointe-Noire – Brazzaville.
- Tests de traçabilité à blanc; rapport d'écarts priorisés et plan d'actions.

Recalage documentaire et PMS

- Procédures, modes opératoires, enregistrements et plans d'échantillonnage mis à jour.
- Check-lists CCP simplifiées; consignes visuelles à poste; registre de NC codifié.

- Rôles clarifiés qualité/production/maintenance; KPI prestataires cadrés.
- Plan de vérification interne et revues HACCP trimestrielles.

Déploiement sur sites et pilotage

- Vagues d’intervention: Brazzaville (PRP, CCP, traçabilité) puis Pointe-Noire (interfaces portuaires, froid).
- Validation CCP en ligne; tests retrait–rappel; MAJ plans de nettoyage.
- Routines: checks CCP début de shift, métrologie hebdo, inspections R/A/V, tests traçabilité hebdo.

Gouvernance, SLA et supervision multi-sites

- Comité HACCP et comité de pilotage mensuel; reporting KPI consolidé.
- SLA: délais de traitement NC majeures, métrologie, MAJ documents, accompagnement audits.
- Visites planifiées, assistance à distance, audits internes croisés; plans de contingence saisonniers.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan d’actions	Diagnostic 360°, priorisation, responsabilités et échéances par site.
Matrice des risques HACCP (Congo)	Analyses de dangers harmonisées, CCP/limites critiques adaptés aux aléas locaux.
PMS mis à jour	Procédures, modes opératoires, enregistrements, plans d’échantillonnage.
Fiches CCP affichées	Limites, fréquences, méthodes de surveillance, plans de réaction.
Tableaux de bord KPI mensuels	NC par gravité, délais de clôture, incidents chaîne du froid, résultats microbiologiques.
Registre NC et CAPA	Codification des écarts, suivi des actions, preuves de clôture.
Supports visuels & check-lists	Consignes terrain, auto-inspections, formats adaptés aux shifts.
Pré-audits et accompagnement	Préparation audits clients/certification; dossiers de lot, simulations, preuves à jour.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gains observés: -20 à -40 % de rebuts sur lignes sensibles; -15 à -30 % sur les temps de libération des lots.

- Passage d’audits clients et certifications facilité par une documentation impeccable et des pratiques stabilisées.
- Gouvernance robuste: comité mensuel, SLA, reporting KPI consolidé Brazzaville/Pointe-Noire.
- Maîtrise de la chaîne du froid et de la traçabilité sur le corridor Pointe-Noire – Brazzaville; moins de pertes et litiges.
- Réduction des non-conformités récurrentes via analyses de causes racines et audits internes croisés.
- Dépendance réduite aux profils rares; continuité opérationnelle assurée en multi-sites.
- Alignement Codex/HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000; crédibilité renforcée auprès des autorités et donneurs d’ordre.

