

Fiche Technique: Externalisation HACCP au Sénégal

Contexte / Problématique

- Un environnement agroalimentaire dense, chaud et exigeant, avec des audits fréquents et des flux multi-sites.
- Corridor Dakar–Thiès–Diamniadio et plateformes portuaires: forte pression sur chaîne du froid, traçabilité et hygiène.
 - Conformité attendue aux référentiels ISO 22000/FSSC 22000 et aux cahiers des charges d’acheteurs UE/UEMOA.
 - Contraintes climatiques (>35 °C), aléas d’eau/énergie et risques microbiologiques élevés au port et sur les quais.
 - Pics saisonniers (mangue en Casamance, pêche à Mbour) nécessitant un pilotage agile et discipliné.
 - Défaillances CCP = pertes de lots, retards navires à Dakar, érosion des marges.
 - Besoins multi-sites (Dakar, Thiès, Kaolack, Rufisque, Diamniadio): gouvernance standardisée et preuves d’audit prêtes.

Notre approche / Méthodologie

Une mission externalisée qui s’intègre à vos opérations, avec des phases claires, des livrables concrets et un pilotage hebdomadaire.

Phase	Objectif	Actions / Focus
Diagnostic initial	Cartographier risques et prioriser	Audit terrain (flux, zoning, froid/cuisson), liste d’écarts, plan d’action 30–60–90 jours
Construction PMS	Structurer un PMS simple et auditable	Procédures, enregistrements, PRPo/CCP validés, traçabilité, plans N&D, allergènes
Déploiement terrain	Assurer l’exécution en atelier/cuisine	Coaching CCP, contrôles réception, vérif. thermographes, exercices mock recall
Pilotage récurrent	Suivre, corriger, prouver	Dashboards hebdo, comités mensuels, audits internes, archivage des preuves
Digitalisation pragmatique	Fiabiliser la donnée malgré la connectivité	Formulaires papier robustes + apps hors-ligne, check-lists photo, signatures/horodatage
Continuité & pics saisonniers	Tenir le cap en charge haute	Astreinte, renforts, fréquences ajustées, capacité froid, communication interne coordonnée

Engagements mesurables: écarts critiques résorbés ≤ 30 jours; procédures/enregistrements déployés à 100 % des zones à risque ≤ 60 jours; mock recall bouclé en < 2 h; -30 à -50 % de NC mineures en 90 jours.

Livrables

Des livrables concrets, prêts pour l’audit et l’exécution quotidienne.

Livrable	Description
Carte des risques & matrices de conformité	Analyse des dangers par procédé, priorisation et exigences applicables
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	Procédures claires, PRPo/CCP validés, alignés ISO 22000/FSSC 22000
Enregistrements opérationnels	Formulaires simplifiés et fiabilisés pour froid, cuisson, réception, etc.
Traçabilité & mock recall	Traçabilité ascendante/descendante testée, exercices “mock recall”
Plans N&D et hygiène	Nettoyage-désinfection adaptés au climat, gestion nuisibles, zonings
Check-lists terrain & standards visuels	Supports illustrés pour CCP, contrôles de réception, routines de vérification
Dashboards & rapports	Indicateurs hebdo, comités mensuels, rapports d’audit internes et archivage
Matrice RACI & contrôles fournisseurs	Répartition claire des responsabilités et protocoles fournisseurs (allergènes/mycotoxines selon filières)

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise éprouvée sur sites sénégalais: halieutique (Mbour, Saint-Louis), céréales/Kaolack, laiteries/Thiès, logistique Rufisque/Diamniadio, restauration/hôtellerie Dakar/Saly.
- Gains mesurés: -20–35 % de pertes qualité, -30 % de temps d’audit, -40–60 % de NC critiques (3–6 mois), +15–25 % de vitesse de libération des lots.
- Alignement ISO 22000/FSSC 22000 et attentes UE/UEMOA: accès marchés et crédibilité renforcée.
- ROI 6–12 mois: moins de rebuts/incidents, documentation “audit-ready”, expertise à l’usage sans charges fixes lourdes.
- Gouvernance simple et factuelle: points hebdomadaires, comités mensuels, indicateurs standardisés; moins de surprises en audit.