

Fiche Technique: Externalisation PMS au Sénégal

Contexte / Problématique

- Exigences renforcées des acheteurs, distributeurs et autorités (Dakar, Port autonome, AIBD).
- Contraintes climatiques et de chaîne du froid sur le littoral (Petite-Côte) et le corridor AIBD–Diamniadio.
- Saisonnalité et spécificités des filières locales (Niayes, pêche, arachide, aviculture) nécessitant des PRP/CCP solides.
- Besoin d'un PMS vivant aligné HACCP, ISO 22000/FSSC 22000, avec traçabilité amont/aval réellement appliquée.
- Risques microbiologiques, physiques et chimiques entre Dakar, Thiès, Saint-Louis, Kaolack et Ziguinchor.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases claires: cadrage des risques par activité, diagnostic terrain, conception documentaire HACCP/ISO 22000, déploiement des routines et suivi pérenne par indicateurs hebdomadaires et mensuels sur vos sites de Dakar, Thiès, Mbao, Diamniadio, Kaolack et Ziguinchor.

Objectif: atteindre un niveau « audit-ready » en quelques semaines dans des environnements exigeants (dépôts frigorifiques près du Port de Dakar, ateliers de Kaolack), avec pilotage par indicateurs.

Phase	Durée indicative	Objectif	Livrables clés
Diagnostic initial	2 à 3 semaines	Cartographier les risques et l'écart à la norme	Rapport d'écarts, plan d'action priorisé
Conception PMS	3 à 5 semaines	Documenter HACCP, PRP et procédures	Manuel PMS, procédures, enregistrements
Déploiement	4 à 8 semaines	Opérationnaliser les routines et la traçabilité	Rituels de contrôle, preuves d'application
Stabilisation	Mensuel	Amélioration continue et préparation audit	Revue indicateurs, actions correctives

Phase 1 — Diagnostic terrain et cartographie des dangers

- Observation en conditions réelles, relevés de températures, flux, zones propres/sales, allergènes, tenue des locaux.
- Classement des écarts par criticité (risque, impact, probabilité) en intégrant ruptures de froid, humidité, trafic à Dakar.
- Rapport structuré avec preuves photos et recommandations; plan d'action calibré pour Mbao, Thiès, Kaolack.

Phase 2 — Conception et documentation PMS

- Structuration HACCP, PRP adaptés; exigences ISO 22000/FSSC 22000 selon les clients.

- Diagrammes de fabrication, analyse des dangers, définition des CCP et limites critiques; procédures courtes et claires.
- Enregistrements simplifiés et visuels; contrôles d’entrée, libération des produits, traçabilité lot-à-lot.
- Lisibilité pour inspections au Port de Dakar et audits de la grande distribution.

Phase 3 — Déploiement, routines de contrôle et amélioration continue

- Routines CCP (cuisson, refroidissement, chambres froides, nettoyage-désinfection), traçabilité standardisée.
- Rituels courts d’animation sécurité; supports clairs; enregistrements simples et utiles.
- Montée en compétence in situ et micro-coaching; appui à la culture sécurité alimentaire.
- Pilotage par indicateurs pour sécuriser cuisines centrales, usines de Diamniadio et ateliers de Kaolack.

Phase 4 — Stabilisation et préparation audit

- Revue périodique des enregistrements et des indicateurs hebdo/mensuels.
- Suivi des actions correctives; audits hygiène réguliers et tests de traçabilité à blanc.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan d’action	Constats terrain, preuves photos, priorisation des mesures correctives.
Manuel PMS, procédures, enregistrements	Documentation HACCP/PRP et formulaires simplifiés, adaptés aux lignes.
Rituels de contrôle et preuves d’application	Contrôles CCP, traçabilité, check-lists et enregistrements audités.
Tableaux de bord et reporting mensuel	Indicateurs (CCP, traçabilités à blanc, chaîne du froid, NC, délais AC).
Audits hygiène et tests de traçabilité	Audits réguliers et traçabilités à blanc pour sécuriser les inspections.
Dossiers ISO 22000/FSSC 22000	Préparation des dossiers, audits à blanc et consolidation des preuves.
Outils digitaux de collecte/archivage	Formulaires tablette, alertes, preuves photos, archivage accessible.
Dispositif de gestion de crise	Arbres de décision, fiches réflexes, exercices de rappel de lot et communication.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse rapide des NC majeures, traçabilité fiabilisée et chaîne du froid mieux respectée à Dakar et en tournée urbaine.
- Budget maîtrisé et prévisible; expertise à temps partagé évitant des recrutements difficiles sur profils rares.
- Accélération des audits distributeurs et des certifications ISO 22000/FSSC 22000 (dossiers, audits à blanc, indicateurs).
- Preuves solides et archivage structuré pour inspections (Port de Dakar, AIBD) et audits des enseignes.
- Maîtrise des réalités locales (Niayes, Petite-Côte, Kaolack, Diamniadio) et des contextes logistiques/climatiques.

