

Fiche Technique: Mise en place HACCP à Abidjan

Contexte / Problématique

- Cadre abidjanais exigeant: flux via le Port autonome d'Abidjan, contraintes chaîne du froid à Vridi/Port-Bouët, distribution moderne (Marcory, Zone 4, Cocody, Plateau).
- Risques opérationnels récurrents: qualité de l'eau, déchets, nettoyage-désinfection, incidents et continuité (énergie, saisonnalité, humidité/chaleur).
- Durcissement des cahiers des charges clients: traçabilité, étiquetage allergènes, maîtrise des températures, hygiène du personnel.
- Analyse des dangers par familles de produits et procédés: biologiques (Salmonella, Listeria, S. aureus), chimiques (résidus détergents, allergènes, contaminants), physiques (bris de verre, fragments métalliques).
- Besoin d'alignement sur le Codex, PMS/PRP adaptés au terrain abidjanais, et trajectoire ISO 22000/FSSC 22000 pour sécuriser référencements et export.

Notre approche / Méthodologie

Démarche séquencée et personnalisée: diagnostic terrain, priorisation des gains rapides, conception PMS/PRP, déploiement HACCP, vérification/audits internes, et préparation à la certification. Gouvernance et routines adaptées aux sites de Yopougon, Koumassi, Treichville, Vridi et Port-Bouët.

Jalons projet 30/60/90 jours et 6 mois. Objectifs opérationnels: zéro enregistrement manquant, actions correctives tracées & escalade des non-conformités critiques en moins de 24 h. Audits internes courts et ciblés, revues de direction régulières.

Phase	Durée indicative	Livrables principaux	Repères locaux
Diagnostic et audit initial	2 à 4 semaines	Rapport d'écarts, matrice risques, plan d'actions priorisé	Visites Yopougon, Treichville, Vridi
Conception PMS et PRP	3 à 6 semaines	PMS, procédures, enregistrements, validation PRP	Adaptation eau/énergie, chaîne du froid Port-Bouët
Déploiement HACCP	6 à 8 semaines	Arbre décision CCP, limites, surveillance, actions correctives	Lignes Yopougon/Koumassi
Vérification et audit interne	2 à 4 semaines	Rapports d'audit, tests traçabilité, revues	Entrepôts Treichville/Marcory
Préparation certification	4 à 6 semaines	Dossier ISO 22000/FSSC 22000, revue de direction	Coordination avec organismes à Abidjan

Phase 1 — Diagnostic et audit sur site

- Observations terrain, entretiens, revue documentaire; tracing des flux de la réception à l'expédition.
- Plan d'actions priorisé par risque et faisabilité; estimation du ROI des actions rapides (NEP, 5S, contrôles critiques).

Phase 2 — PMS, PRP et standardisation opérationnelle

- Structuration eau, fournisseurs, hygiène du personnel, NEP, maintenance, nuisibles, allergènes.
- Procédures lisibles, check-lists/pictos en atelier; alignement ISO 22000; sensibilisations courtes en situation.

Phase 3 — Déploiement, surveillance et vérification

- Surveillance des CCP, collecte d’évidences, actions correctives rapides; focus chaîne du froid (Vridi, Port-Bouët).
- Audits internes courts, tests de traçabilité, culture sécurité alimentaire animée sur le terrain.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et matrice de risques	Diagnostic initial, écarts vs exigences clients et bonnes pratiques, plan d’actions priorisé.
PMS et PRP complets	Procédures, enregistrements simplifiés, check-lists visuelles; validations PRP adaptées aux sites abidjanais.
HACCP opérationnel	Arbre de décision CCP, limites critiques, surveillance, actions correctives et vérifications.
Audits internes et traçabilité	Rapports d’audit, tests de traçabilité (à rebours/à rebond), comptes rendus de revues.
Dossier de certification	Préparation ISO 22000/FSSC 22000, matrice d’éligibilité, calendrier et réponses post-audit.
Kit confiance client	Politique qualité, preuves photographiques, exemples d’actions correctives, retours d’audits.
Gestion de crise et rappels	Scénarios, matrices de décision, procédures de rappel produit, tests de traçabilité accélérés.
Outils de digitalisation légère	Formulaires mobiles, tableaux de bord CCP, capteurs frigorifiques et archivage structuré.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Gains rapides et mesurables: baisse des pertes matières, réduction des non-conformités et des litiges clients.
- Sécurisation des référencements GMS/CHR abidjanais et facilitation des audits clients de seconde partie.
- Trajectoire claire vers ISO 22000/FSSC 22000, reconnue par les donneurs d’ordre et pour l’export.
- Approche ancrée dans la réalité locale (eau/énergie, chaleur, chaîne du froid, saisonnalité) et adaptée par site.
- Gouvernance et routines efficaces: indicateurs atelier, escalade < 24 h, comités HACCP, audits internes réguliers.
- Avantage concurrentiel: transparence documentaire, résolution rapide des écarts, image de marque protégée.

