

# Fiche Technique: Mise en place HACCP au Congo

## Contexte / Problématique

Mission de conseil HACCP ancrée dans les réalités congolaises (Brazzaville–Pointe-Noire), alignée Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.

- Chaîne logistique sous climat équatorial (chaleur, humidité) et infrastructures froid parfois contraintes.
- Flux port de Pointe-Noire, transferts CFCO/RN1, délais et ruptures de froid à maîtriser.
- Points critiques: réception, stockage froid, procédés thermiques, refroidissement, conditionnement, expédition.
- Diversité des matières premières (manioc, maïs, palmier à huile, pêche côtière, carnés importés).
- Exigences des distributeurs, HORECA et cliniques privées; besoin de preuves de maîtrise sanitaire.

## Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée par jalons avec indicateurs (seuils critiques, dossiers de lot, délais de libération, taux de NC, efficacité des actions correctives). Ateliers pluridisciplinaires, études HACCP, PMS opérationnel, pilote puis déploiement.

| Phase                      | Objectif (spécifique Congo)                                                 | Durée indicative | Livrables                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------|
| Diagnostic initial         | Cartographier les dangers du port de Pointe-Noire vers sites de Brazzaville | 2 à 3 semaines   | Rapport d'écarts, plan d'actions priorisé    |
| Études HACCP               | Identifier CCP/PRPo intégrant contraintes énergétiques et froid             | 3 à 5 semaines   | Arbres de décision, justification des seuils |
| PMS/Procédures             | Adapter SOP, enregistrements et traçabilité aux réalités locales            | 3 à 6 semaines   | PMS complet, supports de suivi               |
| Pilote et mise à l'échelle | Tester sur une ligne (ex. filetage poisson) puis déployer                   | 4 à 8 semaines   | Rapports de tests, plan de déploiement       |

### Phase 1 — Cadrage & diagnostic

- Revue de conformité, visites sites, cartographie flux portuaire et transferts CFCO/RN1.
- Priorisation des risques et quick wins sur CCP (réception sous froid, températures).

### Phase 2 — Études HACCP

- Analyses de dangers, détermination CCP/PRPo, seuils et protocoles de surveillance.
- Prise en compte des aléas énergétiques et de la chaîne du froid.

### Phase 3 — PMS & procédures

- PRP, SOP, enregistrements et traçabilité adaptés au climat équatorial.
- Supports papier/numériques pour résilience face aux coupures électriques.

Phase 4 — Pilote

- Test sur ligne prioritaire, formation opérationnelle et corrections ciblées.
- Consolidation de la traçabilité et des preuves en conditions réelles.

Phase 5 — Déploiement & préparation certification

- Déploiement, audit interne, préparation à l’audit ISO 22000/FSSC 22000 et maintien.
- KPI de suivi: seuils, dossiers de lot, NC, actions correctives.

Pilotage par indicateurs à chaque jalon pour sécuriser délais, conformité et résultats opérationnels.

Livrables

| Livrable                                | Description                                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport d'écarts hiérarchisé            | Diagnostic Pointe-Noire–Brazzaville et plan d'actions priorisé.                  |
| Études HACCP complètes                  | Arbres de décision et justification des seuils CCP/PRPo.                         |
| PMS (plan de maîtrise sanitaire)        | PRP, procédures, enregistrements, traçabilité amont/aval, NC & retraits/rappels. |
| Procédures & SOP                        | Simplees et robustes, adaptées au climat équatorial et aux ateliers.             |
| Check-lists CCP & supports de suivi     | Contrôles, fréquences, preuves opposables sur le terrain.                        |
| Instructions visuelles atelier          | Affichages clairs pour équipes en alternance et multilingues.                    |
| Rapports de tests pilote                | Résultats du pilote et plan de déploiement à l'échelle.                          |
| Tableaux de bord & indicateurs          | Suivi des seuils, taux de NC, dossiers de lot, délais de libération.             |
| Dossier réception sous froid            | Acceptation/refus, indicateurs de choc thermique, procédures d'urgence.          |
| Étalonnage & plans R&R                  | Vérifications des sondes, attestations et plans R&R instruments.                 |
| Pré-audits blancs & revues de direction | Constats, plans de traitement des écarts et preuves d'efficacité.                |
| Calendrier d'audits & exercices         | Audits internes, traçabilité inversée et gestion de crise pour le maintien.      |

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

ROI observé souvent en moins de 12 mois: moins de retours produits, constance qualité, validations clients plus rapides.

- Réduction de 30 à 50 % des non-conformités majeures sur 6–12 mois.
- Diminution des pertes matières liées au froid/manipulations de 10 à 20 %.
- Taux de dossiers de lot complets en hausse et time-to-market accéléré.
- Moins de litiges et meilleur scoring fournisseur auprès des centrales d’achats.
- Traçabilité robuste ouvrant des marchés mieux rémunérés et des partenariats durables.
- Impacts terrain prouvés: hygiène renforcée en hôtels à Brazzaville; rebuts réduits en filières poisson à Pointe-Noire.

