

Fiche Technique: Mise en place HACCP au Sénégal

Contexte / Problématique

Maîtriser les risques sanitaires devient un avantage concurrentiel majeur dans les flux agroalimentaires du Sénégal (Port de Dakar, Diamniadio, pôles halieutiques).

- Exigences fortes des marchés CEDEAO, acheteurs européens et distributeurs modernes (preuve de maîtrise, chaîne du froid, traçabilité).
- Contexte climatique et énergétique (chaleur, humidité, infrastructures froides) nécessitant une méthodologie HACCP rigoureuse et locale.
- Risque réputationnel élevé: besoin d'alerte, d'escalade et de retrait-rappel testés et documentés.
- Partenariat avec autorités et laboratoires (ex. Institut de Technologie Alimentaire, dispositifs de contrôle officiels) pour une conformité durable.
- Objectif: transformer l'HACCP en différenciateur visible, réduire non-conformités, pertes et coûts cachés.

Calendrier type: 10 à 20 semaines selon taille et maturité des sites, avec gains visibles dès les premières corrections (PRP, zonage, températures).

Notre approche / Méthodologie

Démarche progressive ancrée terrain (Dakar, Diamniadio, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor) : sécuriser les PRP, formaliser l'étude HACCP, déployer et piloter durablement.

Phase	Durée indicative	Principaux livrables
Diagnostic initial	2 à 3 semaines	Rapport d'audit, plan d'actions priorisé
Étude HACCP	3 à 5 semaines	Arbre décisionnel, fiches CCP
PMS et PRP	2 à 4 semaines	Procédures, modes opératoires
Déploiement	4 à 6 semaines	Registres, check-lists, KPI
Validation / Vérification	2 à 3 semaines	Rapport de validation, plan d'ajustement
Audit interne	1 à 2 semaines	Rapport d'audit, actions correctives

Diagnostic initial

- Inspection in situ (réception Port de Dakar, chambres froides, flux matières à Thiès/Kaolack).
- Comparaison au référentiel HACCP/Codex, priorisation des actions à fort impact.

Étude HACCP

- Analyse des dangers, détermination des CCP et seuils adaptés aux réalités locales.
- Intégration des données labo et historiques (variabilité lots, réclamations clients).

PMS et PRP

- Procédures courtes et praticables, formulaires simples, responsabilités clarifiées.
- Traçabilité amont-aval adaptée (pêche, élevage, marchés de Dakar).

Déploiement opérationnel

- Rituels quotidiens (briefing hygiène, contrôles visuels, validation températures).
- Tableaux de bord (NC, conformité CCP, résultats micro) et audits internes trimestriels.

Validation / Vérification et audit

- Tests de validation, retrait-rappel simulé, revues de direction semestrielles.
- Relation facilitée avec auditeurs/autorités; plan d’actions post-audit.

Livrables

Livrable	Description
Étude HACCP argumentée	Arbre décisionnel, fiches CCP, plan de surveillance et maîtrise des écarts.
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	Procédures, instructions de travail, hiérarchie documentaire.
Formulaires et enregistrements	Registres températures, check-lists, supports visuels prêts à l’emploi.
Rapports d’audit	Diagnostic initial, audit interne; plans d’actions priorités.
Plan de vérification	Micro (surfaces, environnement, produits) et fréquences adaptées au contexte sénégalais.
Gouvernance et compétences	Matrice de responsabilités, comité HACCP, guide d’utilisation.
KPI et tableaux de bord	Taux de conformité CCP, délais de traitement d’écarts, coûts de non-qualité, réclamations.
Retrait-rappel documenté	Scénarios testés, comptes rendus et actions d’amélioration.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche locale et sectorielle: Dakar, Diamniadio, Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor; filières halieutiques, volailles, céréales, huiles, laiterie, fruits-légumes, restauration.
- Gains mesurables: baisse des non-conformités et rebuts, chaîne du froid stabilisée, audits clients fluides, accès marchés CEDEAO/UE.
- Méthodologie pragmatique: PRP solides, routines visuelles, digitalisation légère (saisie mobile, enregistreurs, tableaux de bord).
- Gouvernance robuste: comité HACCP, revues périodiques, audits internes; relation facilitée avec autorités et laboratoires.
- Feuille de route claire (10–20 semaines) et montée facilitée vers ISO 22000 / FSSC 22000.