

Fiche Technique: Mise en place PMS à Abidjan

Contexte / Problématique

- Obligation d'un PMS documenté aligné Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Contraintes locales: climat chaud/humide, ruptures de chaîne du froid, disponibilité des consommables, maturité fournisseurs.
- Pression accrue des contrôles officiels et audits clients (Yopougon, Vridi, Koumassi, Marcory).
- Exigences des donneurs d'ordre: traçabilité bout en bout, gouvernance claire, enregistrements fiables, retrait-rappel testé.
- Risques opérationnels: multiplication microbienne, corps étrangers (quais/conditionnement), allergènes, biofilms.
- Enjeux business: fluidité des inspections, sécurisation des contrats et accès export (UE, Moyen-Orient, Maroc/ONSSA).

À Abidjan, le PMS doit être un outil de performance: moins de non-conformités majeures, validations plus rapides, pertes matières en baisse.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 5 phases, pilotée par jalons, impliquant direction, qualité, HSE, maintenance, production et équipes terrain. Outils: matrices HACCP, plans de surveillance, check-lists, preuves de calibration, enregistrements de températures et tableaux de bord.

Phase	Durée type	Zones ciblées (Abidjan)	Responsables	Livrables
Diagnostic	2 à 3 semaines	Vridi (réception), Yopougon (production), Treichville (QC)	Consultant + Resp. Qualité + Production	Rapport d'écarts, cartographie des dangers, priorités
Conception	3 à 4 semaines	Lignes critiques et zones sensibles	Consultant + Référents processus	Manuel PMS, procédures, formulaires, matrice HACCP
Pilote	2 à 3 semaines	Une ligne Yopougon + une cuisine Plateau/Zone 4	Chef de projet interne + Consultant	Prototypes d'enregistrements, retours d'expérience
Déploiement	4 à 6 semaines	Ateliers + services support	Managers de proximité + Qualité	Enregistrements en routine, preuves de calibrage
Audit interne	1 à 2 semaines	Échantillon représentatif	Auditeurs internes + Consultant	Rapport, plan d'action, préparation certification

Phase 1 — Diagnostic sur site

- Audit des flux réels: réception/entrepôts (Vridi), ateliers (Yopougon), QC/labos (Treichville).
- Mesures et tests flash: températures, vérification de sondes, échantillonnage de surfaces.
- Rapport d'écarts et priorisation des dangers par gravité/occurrence.

Phase 2 — Conception documentaire

- Rédaction du manuel PMS, procédures hygiène/traçabilité/ND, instructions de travail.
- Matrices HACCP finalisées: CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives.
- Enregistrements harmonisés + annexes: zonage, flux, liste produits chimiques, calibration.

Phase 3 — Pilote et ajustements

- Essais sur une ligne (Yopougon) et une cuisine (Plateau/Zone 4).
- Ajustement des fréquences et vérification de la faisabilité en heures de pointe.
- Sensibilisations ciblées: CCP, chaîne du froid, corps étrangers.

Phase 4 — Déploiement généralisé

- Mise en routine des enregistrements et centralisation des preuves.
- Clarification des responsabilités et suivi via indicateurs simples.
- Prise en compte des contraintes horaires et inter-sites d'Abidjan.

Phase 5 — Audit interne et amélioration continue

- Audit interne de clôture, classification des écarts, plan d'action daté.
- Préparation audits clients et certifications ISO 22000/FSSC 22000.
- Revue de direction et audits de surveillance pour la pérennité.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts + cartographie des dangers	Diagnostic initial par zone/ligne/flux avec priorités d'action.
Manuel PMS	Référentiel clair et actionnable, adapté aux sites d'Abidjan.
Procédures et instructions	Hygiène, traçabilité, nettoyage-désinfection, allergènes, corps étrangers, calibration.
Matrice HACCP	Diagrammes, analyses de dangers, CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions.
Formulaires et enregistrements	Températures, nettoyage, réception, libération produit, non-conformités et actions.
Annexes de maîtrise	Zonage hygiène, plans de flux, liste produits chimiques approuvés, procédures de calibration.
Dossiers preuves pour audits	Analyses par laboratoire accrédité, validations, qualification du matériel, tests retrait-rappel.
Rapport d'audit interne + plan d'action	Préparation certification et suivi des améliorations.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse rapide des non-conformités majeures et des pertes matières.
- Audits clients et agréments accélérés; préparation structurée ISO 22000/FSSC 22000.
- Approche pragmatique contextualisée (chaîne du froid, humidité, logistique Abidjan).
- Gains visibles dès les premiers mois: arrêts non planifiés en baisse, traçabilité fiabilisée.

- Gouvernance et indicateurs simples pour une pérennité multi-sites (Yopougon, Vridi, Treichville, Plateau).
- Crédibilité renforcée et accès marchés export (UE, Maroc/ONSSA), confiance des donneurs d'ordre.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com