

Fiche Technique: Mise en place PMS au Cameroun

Contexte / Problématique

La mise en place d'un PMS au Cameroun structure la maîtrise quotidienne des risques sanitaires à chaque maillon, du champ aux ports de Douala/Kribi.

- Exigences fortes des distributeurs modernes à Douala/Yaoundé, des autorités nationales et des partenaires CEMAC.
- Sans PMS actif : cassures de chaîne du froid, contaminations croisées, eau de process non sécurisée, surfaces difficiles à nettoyer → rejets, pertes, rappels, perte de confiance.
- Diversité filières/procédés (cacao, café, banane, pêche, laitiers, boissons, farines) → besoin d'une approche structurée BPH, HACCP, N/D, traçabilité.
- Contraintes locales: saisons, pannes d'énergie, délais de transit, variabilité des matières premières; sites multi-emplacements (Bassa, Bonabéri, Limbé, Bafoussam, Etoudi).
- Objectif business: fluidifier les flux vers marchés locaux et export (Kribi/Douala) sans coûts cachés ni risques réputationnels.

Dans des sites comparables en Afrique centrale, la stabilisation des CCP (températures, potabilité de l'eau) réduit de 30 à 50 % les incidents qualité en moins de 6 mois.

Notre approche / Méthodologie

Intervention multi-sites (Douala, Yaoundé, Limbé, Kribi, Bafoussam) avec jalons, livrables et indicateurs. Intégration pragmatique HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000. Durée type: 6 à 16 semaines selon périmètre, avec suivi post-mission.

Phase	Durée type	Livrables clés	Repères locaux
Diagnostic & priorisation	2–3 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des dangers, matrice de priorités	Sites de Douala-Bonabéri et Yaoundé
Conception PMS	2–4 semaines	Procédures, instructions, enregistrements, plan HACCP	Intégration chaîne du froid ports/aéroports
Déploiement terrain	2–5 semaines	Coaching équipes, routines, contrôles de surveillance	Ateliers Bassa, Limbé, Bafoussam
Vérification & amélioration	2–4 semaines	Audits internes, indicateurs, plan de progrès	Tests logistiques Douala/Kribi

- Audit initial factuel, cartographie HACCP (CCP/PRPo), causes-racines, quick wins à 30 jours.
- Co-construction des plans d'actions selon ressources (énergie, eau, maintenance, achats).
- Documentation hiérarchisée et tenable au poste; enregistrements simplifiés et lisibles.
- Suivi post-mission: coaching à distance, visites inopinées, audits à blanc, revue de direction.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts	Diagnostic initial, cartographie des dangers, priorités de maîtrise par site.
Plan d'actions 30/90/180 jours	Quick wins, jalons et trajectoire de progrès mesurable.
Procédures générales	Maîtrise documentaire, formation, audits internes, achats, non-conformités.
Procédures opérationnelles	Réceptions, prélèvements, nettoyage-désinfection, hygiène du personnel, corps étrangers, maintenance hygiénique.
Études HACCP et plans de surveillance	Diagrammes de fabrication, CCP/PRPo, limites, fréquences, actions correctives.
Enregistrements & check-lists	Formats simplifiés et tenables au poste; traçabilité par lot, FIFO/FEFO.
Fiches synthèse & calendrier de revues	Affichables aux postes critiques; revues périodiques planifiées.
Coaching terrain et routines	Accompagnement des équipes, contrôles de surveillance, management visuel.
Vérification & audits	Audits internes, indicateurs, plan de progrès; audits à blanc avant inspection.
Suivi post-mission	Coaching à distance, visites inopinées, accompagnement à la revue de direction.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité accélérée et vérifiable (Codex, HACCP), compatible ISO 22000/FSSC 22000.
- Baisse de 30–50 % des incidents majeurs via contrôle des CCP températures et potabilité de l'eau.
- Réduction des pertes/rebut, du coût de non-qualité et des arrêts; traçabilité réactive.
- Accès renforcé aux marchés locaux (distribution, hôtellerie, restauration) et export (Kribi/Douala); moins de pénalités et blocages.
- Gouvernance robuste: audits internes croisés, indicateurs simples, PDCA et rituels de pilotage.
- Approche contextualisée aux réalités camerounaises, outillage digital léger et praticable.