

Fiche Technique: Mise en place PMS au Congo

Contexte / Problématique

- Alignement aux exigences HACCP, Codex, ISO 22000/FSSC 22000, avec adaptation aux réalités locales (eau, énergie, chaleur).
- Flux Congo: Port Autonome de Pointe-Noire, CFCO, aéroport Maya-Maya — impact direct sur réception, stockage, froid et expéditions.
- Secteurs concernés: pêche, avicole, panification, laiteries, brasseries, catering offshore, hôtellerie, restauration collective, cliniques.
- Risques cibles: microbiologiques (Salmonella, E. coli, Listeria), chimiques (détergents, mycotoxines, allergènes), physiques (verre, métal).
- Attentes de marché: conformité documentaire, traçabilité robuste, réussite des audits clients et contrôles officiels à Brazzaville et Pointe-Noire.

Notre approche / Méthodologie

Méthode par phases: diagnostic terrain, priorisation des risques, co-construction documentaire simple, déploiement encadré et routines de pilotage avec KPIs. Focus initial sur chaîne du froid, hygiène du personnel, nettoyage-désinfection et allergènes, puis renforcement HACCP et gouvernance.

Étape	Objectif	Indicateurs clés	Délai typique
Diagnostic initial	Cartographier les risques et écarts	Écarts critiques, plan d'action	2 à 4 semaines
Quick wins PRP	Sécuriser froid, hygiène, nettoyage	Rebut, plaintes, écarts audits	1 à 2 mois
HACCP renforcé	CCP/PRPo robustes et mesurés	Alertes, actions correctives	1 à 2 mois
Stabilisation	Routines, KPI, revues de direction	Tendances KPI, audits internes	1 à 2 mois

Diagnostic initial et priorisation des écarts

- Parcours des flux: réception Pointe-Noire → transferts CFCO → ateliers Brazzaville → expédition.
- Comparaison aux exigences HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et bonnes pratiques sectorielles.
- Plan d'action hiérarchisé (responsables, ressources, délais, indicateurs).
- Premiers outils fournis: fiches réception, relevés de température, grilles de nettoyage, matrice allergènes.

Conception pragmatique des procédures et traçabilité

- Procédures courtes, illustrées, rôles clairs; enregistrements rapides et auditable.
- Codes couleurs, seuils, exemples d'anomalies et actions correctives types.
- Digitalisation ciblée (capteurs, feuilles électroniques, QR codes) avec plans de contingence papier.

Déploiement opérationnel et coaching

- Démarrages encadrés, tournées terrain, tests de robustesse.
- Check-lists 20/80, routines quotidiennes/hebdo/mensuelles, KPIs PMS suivis.
- Responsabilisation locale: documentation des contrôles, gestion d’anomalies et preuves de clôture.

Gouvernance, outils et pérennisation

- Comité sécurité des aliments, revues de direction, indicateurs resserrés.
- Canevas d’audits internes et plans d’amélioration trimestriels compatibles ISO 22000/FSSC 22000.
- Digitalisation raisonnable avec plans B (aléas réseau/énergie) et maintenance préventive des équipements critiques.

Livrables

Livrable	Description
Diagnostic initial et plan d'action	Cartographie des risques/écarts, priorisation, responsables, délais, indicateurs.
Cartographie des dangers & diagrammes	De la réception à l'expédition; focus froid, allergènes, calibrations, zonage.
Corpus documentaire PMS	Procédures, instructions, PRP/PRPo/CCP, limites critiques, surveillance, vérification, validation.
Enregistrements et traçabilité	Fiches réception, relevés températures, grilles de nettoyage, traçabilité lots (lot, date/heure, poste, opérateur, client).
Plans et contrôles clés	Nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, maîtrise de l'eau, gestion des allergènes, déchets, maintenance, étalonnage/calibration.
Outils de pilotage	Check-lists 20/80, tableaux de bord, KPIs, routines de revues (journalières/hebdo/mensuelles), reporting direction.
RACI et gouvernance	Clarification interservices (achats, logistique, maintenance, production, qualité) et comité sécurité des aliments.
Audits internes et canevas	Programmes, grilles et plans d'amélioration trimestriels alignés ISO 22000/FSSC 22000.
Plans de contingence	Procédures pannes froid, alternance papier/numérique, protocoles de saisie différée.
Coaching opérationnel	Accompagnement sur site des encadrants; ressources digitales complémentaires lorsque pertinent.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Déploiement d’un socle PMS opérationnel en 8 à 12 semaines pour des unités mono-produit, avec résultats visibles dès les premiers mois.

- Baisse des rebuts et pertes froid; réduction des écarts majeurs en audits clients; conformité documentaire améliorée.
- Accès facilité aux circuits de distribution exigeants et due diligences (Brazzaville, Pointe-Noire, export CEMAC).
- Efficacité opérationnelle: routines 20/80, maintenance préventive, meilleure ponctualité des livraisons.
- Méthodologie éprouvée, consultants seniors, contextualisation Congo (ports, CFCO, énergie, saisonnalité).

- Pilotage simple avec KPIs resserrés, jalons trimestriels et reporting direction qui éclaire le ROI.

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