

Fiche Technique: Mise en place PMS au Sénégal

Contexte / Problématique

- Le PMS est l'ossature de la maîtrise sanitaire au Sénégal, alignée HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et Codex, dans un environnement à fortes exigences marchés et contraintes locales.
- Exigences élevées des donneurs d'ordre (GMS à Dakar, axes Thiès–Mbour) : hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités.
 - Risques sectoriels contrastés : variabilité halieutique (Mbour/Joal), qualité matière (arachide Kaolack), eau et végétaux (Niayes/Saint-Louis), continuité du froid.
 - Contraintes locales : infrastructures et aléas électriques, besoins multilingues (français/wolof), sous-traitants de nettoyage/transport.
 - Préparation aux audits clients et export via Port de Dakar/AIBD ; attentes parfois alignées à des autorités cibles (ex. ONSSA).
 - Objectif double : réduire l'aléa sanitaire et fluidifier l'exploitation, pour un avantage concurrentiel mesurable.

Un PMS bien conçu devient un levier business : accès marchés, confiance clients et audits plus sereins.
Objectif de traçabilité opérationnelle : retrait/rappel simulé en moins de 4 h.

Notre approche / Méthodologie

Démarche pragmatique et phasée, ancrée dans les réalités de Dakar, Diamniadio, Rufisque, Mbour et Saint-Louis : diagnostic terrain, conception HACCP/PMS, déploiement coaché, puis vérification/validation.

Phase	Durée indicative	Livrables principaux
Diagnostic terrain multi-sites	2 à 4 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des flux, plan d'actions priorisé
Construction HACCP et PMS	3 à 6 semaines	Étude HACCP, procédures, PRP/PRPo/CCP, plan de nettoyage, traçabilité
Déploiement et coaching	4 à 8 semaines	Standards, check-lists, enregistrements, routines de vérification
Vérification et validation	2 à 3 semaines	Audits internes, tests de traçabilité, rapport de validation

Diagnostic terrain multi-sites

- Observations in situ à Dakar, Diamniadio, Rufisque, Mbour/Joal, Saint-Louis/Niayes.
- Mesures, vérifications équipements, entretiens équipes ; quick wins et plan d'actions phasé.

Conception HACCP et PMS

- Modélisation des procédés, analyse des dangers ; définition PRP, PRPo et CCP avec seuils/contrôles.
- Traçabilité adaptée aux flux (papier + tableur ou mixte) et documentation utile/visuelle.

Déploiement et coaching

- Pilotes représentatifs (Rufisque, Plateau, Mbour) ; ajustements sans bloquer la production.
- Rituels quotidiens (brief, tournée, vérif. CCP) et accompagnement des encadrants/opérateurs.

Vérification et validation

- Audits internes à blanc, tests de retrait/rappel “aller” et “retour”, contrôles microbiologiques ciblés.
- Restitutions en comité HACCP, préparation aux audits clients et trajectoires ISO 22000/FSSC 22000.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts et cartographie des flux	Diagnostic factuel multi-sites avec plan d'actions priorisé.
Étude HACCP contextualisée	Analyse des dangers, PRP/PRPo/CCP, seuils, surveillances et corrections.
Corpus documentaire PMS	Procédures, instructions visuelles, plan de nettoyage-désinfection, traçabilité.
Outils opérationnels terrain	Standards, check-lists, enregistrements, routines de vérification.
Vérifications et preuves	Audits internes, tests de traçabilité, rapport de validation final.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des écarts critiques et incidents (ex. baisse des écarts de température jusqu'à -60 % ; propreté visuelle -45 %).
- Accès renforcé aux marchés/appels d'offres (GMS Dakar, cliniques VDN) et crédibilité export via Port de Dakar ; préparation ISO 22000/FSSC 22000.
- Traçabilité éprouvée en < 4 h et meilleure réactivité grâce à fiches réflexes et rituels courts.
- Gains économiques : baisse des pertes matières et coûts de non-qualité, moins d'arrêts, marges améliorées.
- Gouvernance et culture durables : comité HACCP actif, indicateurs visibles, supports visuels adaptés (français/wolof) et routines terrain.