

Fiche Technique: Validation HACCP au Sénégal

Contexte / Problématique

- Allier standards internationaux (ISO 22000, FSSC 22000, Codex, PMS) et réalités sénégalaises (pêche, arachide, logistique froide).
- Contraintes du Port Autonome de Dakar et de l'AIBD: délais, chaleur, risques de rupture de chaîne du froid.
- Validation par essais des seuils critiques: pasteurisation, refroidissement rapide, pH/aw, congélation, désinfection.
- Dossier de preuves "vivantes": capabilité des équipements, répétabilité des contrôles, justification scientifique des limites, scénarios de pire cas.
- Objectif marché: rassurer GMS, hôtellerie, restauration collective et établissements de santé à Dakar et en régions.

Notre approche / Méthodologie

Phase 1 — Cadrage et diagnostic initial

- Visites des lignes (Diamniadio, Sandiara), entrepôts frigorifiques proches du PAD et points de distribution (Rufisque, Keur Massar).
- Cartographie des procédés, flux et goulots; prise en compte des variations saisonnières (pêche, mangue, lait).
- Analyse des dangers prioritaires par filière (Listeria, Salmonella, corps étrangers) via prélèvements et historiques d'écarts.
- Feuille de route d'essais centrée sur les CCP et PRPo réellement critiques.

Phase 2 — Essais terrain et maîtrise de l'hygiène

- Tests temps/température: cuisson, refroidissement accéléré, congélation; mesures pH et aw sur lots stressés.
- Vérifications d'hygiène: prélèvements de surface, lames contact, ATPmétrie; lutte anti-biofilms (séquences, temps de contact, rinçages).
- Conditions de pire cas réalistes intégrées (variations électriques, disponibilité de glace, chaleur/humidité).

Phase 3 — Validation des CCP et capabilité des équipements

- Cadre scientifique: courbes de létalité, équivalences temps/température, réductions logarithmiques attendues.
- Protocoles "pires conditions raisonnables"; évaluation capabilité (uniformité, stabilité, précision des sondes/enregistreurs).

- Analyses statistiques et check-lists opérationnelles (limites, fréquence, critères d’acceptation, actions immédiates).

Phase 4 — Intégration ISO 22000/FSSC 22000 et PMS

- Alignement HACCP, PMS et référentiels clients; enregistrements rationalisés et, si possible, digitalisés.
- Connexion aux indicateurs QSE et préparation des équipes aux attentes d’audit.
- Montée en compétence continue appuyée par des ressources ciblées (hygiène, biofilms, culture sécurité).

Phase 5 — Rapport, KPIs, traçabilité et suivi post-mission

- Rapport détaillé et plan d’action priorisé; tableau de bord des KPIs liés aux CCP validés.
- Traçabilité numérique (tablettes, formulaires horodatés, archivage) pour un audit fluide.
- Suivi à 30/60/90 jours puis revue semestrielle des CCP/PRPo pour ancrer l’amélioration continue.

Approche contextualisée aux réalités opérationnelles du Sénégal (PAD, températures, énergie, glace) pour des preuves robustes et auditable.

Livrables

Livrable	Description
Plan d’essai signé	Objectifs, méthodes, échantillonnage, limites critiques, pires cas; validation formelle.
Feuilles de résultats et analyses statistiques	Séries d’essais interprétées montrant la tenue des limites de manière reproductible.
Justifications bibliographiques	Références Codex et littérature pertinente pour vos produits et procédés.
Capabilité des équipements	Preuves d’homogénéité, stabilité, précision; certificats d’étalonnage à jour.
Enregistrements de routine (PMS)	Suivi de la pérennité de la maîtrise; contrôles et calibrations périodiques.
Tableau de bord KPIs	Indicateurs liés aux CCP validés (temps/ T°C, transport froid, hygiène, instruments).
Rapport de validation	Conclusions reliées aux preuves: courbes, relevés, photographies, certificats.
Suivi post-mission	Points 30/60/90 jours; revue semestrielle des CCP/PRPo et actions d’amélioration.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

ROI constaté: amortissement du projet en quelques mois; gains annuels pouvant représenter plusieurs points de pourcentage du chiffre d’affaires sur des sites à forte volumétrie.

- Réduction du coût de non-qualité: moins de rebuts, reprises et retours; audits plus courts et mieux préparés.
- Accès marché accéléré: référencements GMS de Dakar, hôtellerie (Corniche, Almadies), restauration collective et santé.

- Maîtrise du risque: diminution des retraits de lots; meilleure défense en cas de litige; traçabilité claire et hiérarchisée.
- Agilité en saison haute: scénarios de pire cas testés, modes dégradés prêts, continuité de service malgré les aléas portuaires et logistiques.
- Approche contextualisée Sénégal: protocoles robustes face aux contraintes d'énergie, d'eau, de glace et de chaîne du froid (PAD → distribution).
- Cohérence multi-sites: standards communs atelier/restauration et traçabilité de bout en bout, du port aux hôtels et cliniques.

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