

Fiche Technique: Agrément sanitaire à Abidjan

Contexte / Problématique

Mission d'accompagnement end-to-end pour fiabiliser le dossier d'agrément, optimiser les délais de commission et aligner les pratiques d'hygiène sur les attentes locales et internationales (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex).

- À Abidjan, inspections exigeant un HACCP vivant, une traçabilité sans rupture et des procédures adaptées au climat tropical (température, humidité, nuisibles).
- Risques renforcés par les flux portuaires (Vridi) et marchés urbains (Adjamé, Abobo); forte densité industrielle à Yopougon.
- Dossier attendu: preuves à jour (étalonnages, CCP, analyses micro, allergènes), maîtrise des prestataires (transport, DDD, blanchisserie).
- Intégration des contraintes d'infrastructures et logistiques (eau/énergie/effluents; zones Yopougon, Treichville, Koumassi).
- Enjeux restauration/hôtellerie (Plateaux, Marcory, Cocody): chaîne du froid, traçabilité réception→préparation→service, y compris en delivery.

Retour d'expérience: les sites qui maintiennent la cadence de suivi post-agrément réduisent de 30 à 50 % leurs écarts critiques en six mois.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases avec jalons et livrables clairs, adaptée aux usines (Yopougon, Treichville, Koumassi), ateliers connectés à Vridi, cuisines centrales et hôtellerie (Plateaux, Marcory, Cocody).

Phase 1 — Audit de conformité et preuve analytique

- Audit documentaire et terrain: zonage, CCP, températures, nuisibles, revêtements.
- Traçabilité « en conditions réelles » d'un lot critique (Adjamé/Vridi → expédition).
- Plan d'échantillonnage ciblé (Listeria, Salmonella, Staphylocoque, entérobactéries) via laboratoires agréés.
- Benchmark ONSSA pour flux Maroc le cas échéant.

Phase 2 — Mise à niveau opérationnelle et infrastructures

- Quick wins et corrections structurelles (luminaires, pentes, marquages, séparation des zones).
- Méthodes de nettoyage-désinfection validées en conditions tropicales.
- Renforcement des contrôles critiques: temps-température, étalonnages, allergènes, corps étrangers.
- Adaptation des aménagements (usines/ateliers) et maîtrise de la chaîne du froid en hôtellerie-restauration.

Phase 3 — Construction du dossier et interactions avec les autorités

- Dossier structuré: cartographie des dangers, HACCP, plans de maîtrise (hygiène, maintenance, calibration), preuves de formation.
- Préparation de la visite: check-lists, référents, scénarisation, répétitions générales.
- Planification des échanges, suivi des retours et gestion des CAPA jusqu'à l'autorisation.

Phase 4 — Suivi post-agrément et pérennisation

- Revues périodiques, tests de traçabilité à blanc, audits internes ciblés.
- Tableau de bord: tendances analytiques, écarts CCP, actions closes.
- Alignement avec attentes d'acheteurs internationaux et préparation du renouvellement.

Phase	Objectifs	Durée indicative	Livrables clés
Audit initial	Cartographier les écarts, prioriser les actions	1 à 2 semaines	Rapport d'audit, plan d'action
Mise à niveau	Corriger pratiques et infrastructures	2 à 6 semaines	Procédures révisées, preuves de contrôles
Dossier	Consolider le dossier d'agrément	1 à 3 semaines	Dossier complet, check-lists de visite
Suivi	Stabiliser et préparer le renouvellement	Continu	Tableau de bord, plan de vérification

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit priorisé	Cartographie des écarts et plan d'action daté et chiffré.
Procédures et enregistrements révisés	Supports simplifiés, adaptés aux cadences, preuves de contrôles.
Dossier d'agrément complet	HACCP, PRP/PMS, zonages, preuves de formation, traçabilité.
Plan d'échantillonnage et résultats	Analyses microbiologiques par laboratoires agréés, interprétées et datées.
Check-lists et préparation de visite	Parcours, référents, répétitions générales et démonstrations.
CAPA et suivi post-agrément	Demandes de compléments, corrections et stabilisation des routines.
Tableau de bord et plan de vérification	Indicateurs quotidiens, tendances, alertes précoces et revues programmées.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale Grand Abidjan (Yopougon, Vridi, Treichville, Koumassi, Plateaux, Marcory, Cocody) et intégration des contraintes tropicales.
- Approche orientée résultats: délais raccourcis, ping-pong administratif évité, inspections fluides.
- Avantages business: appels d'offres, export via Vridi, référencement réseaux hôteliers et distribution moderne.
- Baisse des non-conformités et des coûts cachés (rebuts, retours, surconsommations) et traçabilité qui réduit le périmètre d'un retrait.
- HACCP vivant aligné ISO 22000/FSSC 22000, gestion de crise (retrait/rappel) testée et documentée.

- Expérience multisectorielle (cacao, thon, lait, boissons, pâtisserie, restauration) et coaching des équipes pour des routines durables.

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