

Fiche Technique: Agrément sanitaire au Cameroun

Accompagnement complet pour sécuriser et accélérer l’obtention de l’agrément sanitaire au Cameroun: diagnostic, mise en conformité, PMS/HACCP, preuves analytiques, interface MINEPIA, préparation et présence à l’inspection, suivi post-agrément (Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam, Garoua).

Délai observé (site avec écarts modérés): 8–10 semaines du diagnostic à l’inspection. Sites plus complexes (abattoirs, laiteries) : 12–16 semaines.

Contexte / Problématique

- Obligation réglementaire clé pour produire, transformer ou entreposer des denrées (spécialement d’origine animale) et accéder aux marchés nationaux/régionaux.
- Multiplicité d’autorités/exigences: MINEPIA (vétérinaires officiels), Ministère de la Santé, ANOR; contrôles renforcés eau, hygiène, nuisibles, chaîne du froid.
- Risques concrets: blocages au port de Douala/Kribi, retards d’export CEMAC/UE, retraits produits, sanctions et perte d’appels d’offres.
- Non-conformités récurrentes: flux propres/sales non séparés, matériaux inadaptés, points d’eau non conformes, T° chambres/transport mal vérifiées, traçabilité insuffisante.
- Besoin d’un PMS/HACCP vivant, traçabilité bidirectionnelle, analyses régulières (eau, surfaces, produits) et gestion rigoureuse des prestataires.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases, adaptée au type de site (usine, entrepôt frigorifique, cuisine centrale, abattoir, laiterie), avec accompagnement de bout en bout jusqu’à l’inspection officielle.

Phase	Objectif	Jalons clés	Échéance type
Diagnostic	Cartographier les écarts et prioriser	Rapport d’écarts validé	Sem. 1–2
Mise en conformité	Clore les travaux/priorités	Tests surfaces conformes	Sem. 3–6
HACCP/PMS	Formaliser procédures et CCP	CCP validés, enregistrements en place	Sem. 4–7
Pré-audit	Tester en conditions réelles	Analyses eau/produit conformes	Sem. 7–8
Inspection	Conclure l’agrément	Dossier soumis, décision	Sem. 8–10

Phase 1 — Diagnostic initial, analyse d’écart et plan d’action

- Visite complète du site (flux, utilités, zones sensibles) à Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam, Garoua.
- Relevé photo, criticité (majeur/significatif/mineur), contraintes locales (eau, espace, drainage).
- Plan d’action priorisé et chiffré: travaux, procédures, preuves analytiques, responsables/délais.

- Ciblage rapide de “quick wins” et cadrage des analyses (LANAVET ou privés accrédités).

Phase 2 — Mise en conformité, HACCP/PMS et preuves

- Travaux ciblés, mise à niveau équipements critiques, instructions visuelles.
- PMS opérationnel et HACCP vivant: validation CCP, tolérances, actions correctives.
- Structuration des enregistrements (T°, réceptions/expéditions, feuilles de vie).
- Analyses microbiologiques (eau, surfaces, produits) et essais de pré-validation (temps–T°, ATP).

Phase 3 — Pré-audit, interface administration et inspection

- Pré-audit intégral “miroir MINEPIA”: revue documentaire, visites, interviews, vérifications.
- Constitution/présentation du dossier: plans, potabilité, analyses, contrats, étalonnages, CV habilités.
- Préparation des porte-parole, présence le jour J, suivi des réserves mineures et preuves associées.
- Plan de suivi post-agrément: audits internes, réévaluation HACCP, mise à jour procédures/KPI.

Livrables

Livrable	Description
Matrice réglementaire opérationnelle	Cartographie autorités/textes (MINEPIA, Santé, ANOR) et priorités de conformité.
Rapport d’écarts et plan d’action chiffré	Écarts documentés (photos/criticité), jalons, responsables, budget et calendrier.
PMS/HACCP complet	Procédures, instructions visuelles, enregistrements, validation des CCP et vérifications.
Preuves analytiques et essais	Analyses eau/surfaces/produits, courbes temps–température, ATP, étalonnages.
Dossier d’agrément	Formulaires, plans, certificats, contrats prestataires, CV, indexation des pièces.
Pré-audit et plan d’actions	Audit à blanc, rapport d’écarts résiduels, corrections tracées et vérifiées.
Assistance à l’inspection et suivi	Présence le jour J, interface MINEPIA, plan de surveillance post-agrément et audits internes.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et ancrage local sur les hubs (Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam, Garoua).
- Approche “evidence-based” qui rassure les vétérinaires officiels et accélère la décision d’agrément.
- Réduction des non-qualités (ruptures de froid, traçabilité, hygiène) et exposition moindre aux sanctions.
- Accès élargi aux marchés B2B (hôtellerie, santé, GMS, logistique) et cycles de référencement raccourcis.
- Accompagnement de bout en bout: de la feuille de route chiffrée à la présence lors de l’inspection et au suivi durable.