

Fiche Technique: Agrément sanitaire au Congo

Contexte / Problématique

- Accès au marché formel, confiance des autorités et grands donneurs d'ordre (Brazzaville, Pointe-Noire).
- Maîtriser les risques microbiologiques, chimiques et physiques de la réception au service/expédition.
- Exigences: preuves tangibles de BPH, traçabilité robuste, enregistrements fiables, gestion des non-conformités.
- Infrastructures et équipements conformes: zonage propres/sales, flux de circulation, ventilation, maintenance.
- Alignement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex; cohérence ONSSA pour les flux export.

Notre approche / Méthodologie

Mission en phases: diagnostic factuel, quick wins, mise à niveau technique et documentaire, inspection à blanc puis conduite de l'inspection officielle. Pilotage par un consultant dédié, reporting hebdomadaire et preuves opposables.

Phase	Délai indicatif	Livrables clés
Audit et diagnostic	Semaine 1–2	Rapport d'écarts, cartographie HACCP, plan d'actions priorisé
Mise à niveau ciblée	Semaine 3–6	Procédures, enregistrements, formation opérationnelle, preuves photos
Pré-audit et preuves	Semaine 7–9	Inspection à blanc, plan de traçabilité, dossiers de lot, indicateurs
Inspection officielle	Semaine 10–12	Kit d'agrément, pilotage jour J, traitement des remarques

Phase 1 — Diagnostic et audit de conformité

- Audit complet (1–2 jours) selon taille/ateliers (laiterie, produits de la mer, cuisine centrale).
- Grille HACCP/ISO 22000: infrastructure, équipements (maintenance/calibrations), hygiène, microbiologie, traçabilité, documentation, compétences.
- Écarts qualifiés (critique/majeur/mineur) et plan d'actions priorisé.
- Focus sur enregistrements clés: températures, réceptions, non-conformités.

Phase 2 — Mise à niveau technique et documentaire

- Technique: flux, zonage, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, chaîne du froid (cartes de contrôle, sondes, seuils).
- Documentaire: procédures, modes opératoires, formulaires, registres; traçabilité amont/aval (lots, dossiers, libérations).
- Sessions ciblées (production, maintenance, qualité); e-learning possible via NEW LEARNING.
- Chaque action documentée pour preuves opposables à l'inspection.

Phase 3 — Préparation à l'inspection et sécurisation post-agrément

- Inspection à blanc: entretien, revue documentaire, tournée terrain, échantillonnages si pertinents.
- Kit d'agrément prêt: registre formations, plans, procédures maîtrisées, preuves photos, indicateurs.
- Coaching: démonstration CCP, traçabilité aval-amont, présentation des enregistrements.
- Traitement des remarques et plan de maintien après inspection.

Délai type: 8–12 semaines avec pilotage hebdomadaire. Plan 90 jours: S1–3 (audit & quick wins) • S4–8 (mise à niveau) • S9–12 (inspection à blanc & jour J).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts & cartographie HACCP	Diagnostic factuel, priorisation des chantiers et jalons.
Plan d'actions priorisé	Pilotes, délais, quick wins (froid, nettoyage, enregistrements).
Procédures & modes opératoires	Nettoyage-désinfection, nuisibles, réception/stockage, hygiène personnelle, maintenance, validation fournisseurs, fiches techniques/recettes.
Enregistrements & traçabilité	Températures, contrôles de réception, dossiers de lot, libérations, plans de maîtrise des températures, indicateurs.
Preuves de maîtrise & analyses	Preuves photographiques, autocontrôles, calibrations/maintenance; échantillonnages si pertinents.
Kit d'agrément	Table des matières, pièces maîtresses, traçabilité, indicateurs; support jour J et traitement des remarques.
Formation & coaching	Sessions opérationnelles, fiches réflexes par poste; e-learning via NEW LEARNING.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction de 20–40 % des non-conformités majeures observées.
- Baisse de 10–25 % des pertes liées aux rebuts et aux ruptures de froid.
- Contractualisations accélérées avec des donneurs d'ordre exigeants (pétrole, hôtellerie, santé).
- Contrôles et renouvellements fluidifiés grâce à une documentation claire, versionnée et opposable.
- Accès marché congolais et opportunités régionales (CEMAC, Port Autonome de Pointe-Noire, réseau CFCO).
- Professionnalisation des équipes, maîtrise du coût qualité, audits plus courts et moins de stress le jour J.