

Fiche Technique: Agrément sanitaire au Sénégal

Contexte / Problématique

L'agrément sanitaire conditionne l'accès aux marchés formels et la maîtrise des risques sanitaires pour les sites manipulant des denrées d'origine animale ou composites au Sénégal.

- Obligation réglementaire fondée sur BPH, HACCP et référentiels nationaux/Codex.
- Accès aux réseaux GMS, restauration collective, hôtellerie, et export CEDEAO/UEMOA.
- Enjeux clés: hygiène, flux propres/sales, chaîne du froid, traçabilité, aménagements conformes.
- Non-conformités fréquentes: étanchéité, séparation des zones, évacuations, lacunes documentaires.
- Impacts en cas d'écarts: retards, surcoûts logistiques (Port de Dakar/AIBD), pertes de produits.
- Alignement HACCP/ISO 22000: réduction du coût de non-qualité et audits clients fiabilisés.

ROI observé: 6–12 mois grâce à la baisse de non-qualité, l'accès aux marchés formels et des inspections plus courtes.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée de l'audit initial au dépôt du dossier et jusqu'à la visite d'inspection, déployée sur vos sites (Dakar, Thiès, Mbour/Joal, Kaolack, Richard-Toll, etc.).

Phase	Durée typique (Sénégal)	Indicateur de succès
Diagnostic & Audit	2–5 jours	Rapport priorisé validé
Mise à niveau + Système documentaire	2–6 sem. + 2–4 sem.	Écarts critiques clôturés; PMS/HACCP opérationnels
Dossier administratif + Inspection	1–2 sem. + 1–4 sem.	Dossier déposé; agrément délivré

Phase 1 — Diagnostic, audit hygiène et alignement HACCP/ISO 22000

- Audit complet sur site: infrastructures, équipements, flux, documentation.
- Vérification: matériaux, températures, 3D, potabilité, calibration, BPH.
- Revue HACCP (CCP/PRPo), cohérence documentaire selon ISO 22000/FSSC 22000.
- Rapport de diagnostic avec priorisation coût/délai et plan d'attaque phasé.

Phase 2 — Mise à niveau technique et déploiement opérationnel

- Corrections: étanchéité, joints, pentes/siphons, ventilation, chambres froides.
- Refonte des flux, séparation propre/sale, sas, contrôles en ligne (métaux, pesée).
- Production des procédures, enregistrements, plans N/D et plan de formation.
- Routines quotidiennes/hebdomadaires, registre NC/AC, check-lists terrain.
- Outillage superviseurs et, si besoin, renfort e-learning (NEW LEARNING).

Phase 3 — Dossier administratif, inspection et décision

- Constitution du dossier: formulaires, plans annotés, manuel/procédures, enregistrements.
- Pièces: certificats de potabilité, contrats 3D, preuves de calibration, plan d'échantillonnage.
- Préparation inspection: briefing, parcours inspecteur, vérification zones critiques; inspection à blanc.
- Post-visite: réponses correctives, preuves, suivi jusqu'à décision; matrice multi-sites si nécessaire.

Pré-inspections internes “à blanc” et dossier lisible = inspections plus courtes et factuelles.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic priorisé	Écarts par criticité, coûts/délais; plan d'action phasé.
Plan de mise à niveau	Corrections techniques (étanchéité, flux, froid) et jalons.
Corpus documentaire PMS/HACCP	Manuel, procédures, instructions, enregistrements; plans N/D, 3D, allergènes, traçabilité.
Plans à l'échelle annotés	Cheminements de flux, zonage hygiénique, postes critiques.
Preuves et certificats	Potabilité, calibrations, résultats d'analyses, contrats 3D.
Dossier administratif complet	Formulaires, pièces légales et annexes; dépôt et suivi.
Outils opérationnels	Check-lists, fiches NC/AC, tableaux de bord, matrice de conformité.
Préparation à l'inspection	Briefing équipes, inspection à blanc, kit documentaire prêt.
Réponses post-inspection	Consolidation des corrections et preuves jusqu'à décision.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants seniors, maîtrise des filières (halieutique, avicole, lait, céréales) et terrains (Dakar, Thiès, Mbour/Joal).
- Approche “system first, field proofed”: HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 opérationnels et audités.
- Accélération du calendrier: priorisation des quick wins, gouvernance serrée, pré-inspections.
- Dossiers lisibles, inspections factuelles: moins d'itérations, meilleure prévisibilité.
- Gains mesurés: baisse rebuts/réclamations, stabilisation des cadences, ROI net 6–12 mois.
- Accès marché renforcé: GMS, restauration collective, hôtellerie; facilitation export CEDEAO/UEMOA.