

Fiche Technique: Autorisation sanitaire au Cameroun

Contexte / Problématique

Obtenir l'autorisation sanitaire au Cameroun est devenu un passage stratégique pour sécuriser les opérations et accéder aux marchés à Douala, Yaoundé, Kribi, Bafoussam et au-delà.

- Inspections renforcées sur l'hygiène des bâtiments, flux propres/sales, zones froides, lutte nuisibles, eau, traçabilité, nettoyage-désinfection, équipements critiques.
- Variabilité des risques selon les zones industrielles et portuaires (Douala-Bonabéri, Bassa, Ndogbong, Kribi) et les filières (cacao, pêche, laiterie, restauration).
- Nécessité d'aligner HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et Codex Alimentarius aux réalités locales (énergie, approvisionnements, climat, routes).
- Exigence de preuves tangibles et d'une documentation opérationnelle (PMS, diagrammes de flux, enregistrements, analyses, métrologie) lors des inspections.
- Anticipation des attentes spécifiques par zone (chaîne froide/chaude, allergènes, corps étrangers, eau) pour limiter les contre-visites et accélérer la décision.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases, orientée résultats, adaptée aux sites industriels et de restauration au Cameroun (Douala, Yaoundé, Kribi).

Phase 1 — Audit, analyse de risques et feuille de route

- Audit de terrain complet; cartographie des flux et non-conformités (bâti, températures, points critiques).
- Analyse HACCP; priorisation PRP/PRPo/CCP; seuils et fréquences réalistes.
- Feuille de route chiffrée (Quick Wins et chantiers lourds), contributeurs et indicateurs de succès.
- Structuration documentaire et alignement avec le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Phase 2 — Mise à niveau technique, hygiène, traçabilité et culture

- Chantiers d'amélioration: zoning, SAS hygiène, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, ventilation, eaux.
- Renforcement traçabilité (lots, analyses, libérations) et maîtrise des allergènes/corps étrangers selon contexte.
- Ateliers pratiques, référents hygiène, routines quotidiennes/hebdomadaires de pilotage.
- Appui compétences et appropriation des fondamentaux hygiène sur site.

Phase 3 — Dossier, interface administration et inspection à blanc

- Constitution du dossier (présentation, plans, procédures, analyses, enregistrements, preuves CCP/PRPo) et index clair.
- Inspections à blanc en conditions réelles; actions correctives et preuves de mise en œuvre.

- Interface avec l’administration jusqu’à l’obtention; plan de suivi post-autorisation (audits, revues, exercices d’alerte).

Phase	Durée type	Livrables clés	Acteurs impliqués
Audit et feuille de route	2 à 4 semaines	Diagnostic, plan d’actions priorisé, cartographie HACCP	Consultants, QHSE, Production
Mise à niveau	4 à 12 semaines	Chantiers techniques, procédures, enregistrements	Maintenance, Qualité, Superviseurs
Dossier et inspection	2 à 6 semaines	Dossier complet, inspection à blanc, coaching équipes	Direction, QHSE, Consultants
Post-autorisation	Continu	Audits internes, revues, amélioration continue	Comité hygiène, Direction

Livrables

Livrable	Description
Diagnostic de conformité et cartographie des risques	Audit de terrain, priorisation des écarts, PRP/PRPo/CCP calibrés
Feuille de route chiffrée	Plan d’actions priorisé, contributeurs, indicateurs et jalons datés
PMS et documentation opérationnelle	Procédures, enregistrements, fiches de poste, checklists, matrices HACCP
Dossier administratif et technique	Pièces complètes avec index clair, versions maîtrisées, preuves analytiques
Pré-inspections et inspection à blanc	Chemin de visite, kits d’audit, actions correctives et coaching équipes
Reporting exécutif	Suivi budgétaire, indicateurs d’impact, arbitrages rapides
Plan de suivi post-autorisation	Audits internes, revues de direction, exercices d’alerte et mises à jour PMS/HACCP

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Repères délais constatés: 8 à 12 semaines pour un site déjà structuré; 12 à 20 semaines pour un démarrage (selon complexité et chantiers).
- Accès facilité aux marchés et crédibilité renforcée auprès des distributeurs, hôtellerie/restauration et clients institutionnels.
 - Réduction des non-conformités, rebuts, arrêts non planifiés et litiges qualité; amélioration de la productivité.
 - Approche contextualisée aux réalités camerounaises (énergie, approvisionnements, climat, infrastructures).
 - Inspection maîtrisée grâce aux pré-inspections, au chemin de visite et à la disponibilité instantanée des preuves.
 - Maîtrise HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 traduite en procédures et preuves exploitables sur site.
 - Outils digitaux légers pour tracer, versionner et présenter les documents et enregistrements lors des inspections.

