

Fiche Technique: Autorisation sanitaire au Congo

Contexte / Problématique

L'Autorisation sanitaire au Congo est une exigence administrative et technique clé pour accéder aux marchés formels, sécuriser les opérations et protéger la marque dans un cadre réglementaire en évolution.

- Écosystème multi-acteurs : services d'hygiène provinciaux (instruction/inspection) et OCC (conformité produits/imports) — Matadi, Boma, Kasumbalesa.
- Dossier fondé sur la preuve : plans d'implantation, schémas de flux, analyses, preuves de formation, HACCP conforme Codex, traçabilité, PMS.
- Enjeux d'hygiène de site : maîtrise des zones (sales, propres, haute sensibilité), chaîne du froid, allergènes, SOP et enregistrements critiques.
- Risques en cas de lacunes : retards d'instruction, non-conformités en inspection, blocages OCC, voire suspension.
- Spécificités locales : attentes différenciées à Kinshasa, Kongo Central, Lubumbashi, Goma/Bukavu; importance d'un dossier complet et structuré.

Délai indicatif d'obtention (dossier complet) : 4–10 semaines selon la localisation, la saison et la charge des services. À Kinshasa : 3–8 semaines typiquement.

Notre approche / Méthodologie

Approche end-to-end harmonisant exigences locales et référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 : cadrage, mise en conformité, dossier, préparation et accompagnement d'inspection, suivi et renouvellement.

Diagnostic initial et audit sur site

- Revue infrastructure, zones, flux, équipements, chaîne du froid, preuves documentaires (Codex + exigences locales).
- Cartographie des écarts par criticité avec plan d'action chiffré (responsables, délais, ressources).
- Estimation des gains (réduction rejets OCC, réclamations, accès clients).

Alignement HACCP/ISO 22000 et PMS opérationnel

- Analyse des dangers, CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification et archivage.
- Focales locales : chaîne du froid (biologique) et matériaux au contact (chimique) — Kinshasa/Kongo Central.
- Procédures simplifiées et testées, tableau de bord hebdomadaire, PMS prêt pour inspection.

Constitution et dépôt du dossier

- Sommaire normatif, plans/schémas signés, politique QH, plan de formation, HACCP/PMS, preuves d’autocontrôles, traçabilité, attestations.
- Coordination du dépôt et gestion des demandes de compléments (Kinshasa). Intégration des contraintes portuaires (Matadi).

Préparation et accompagnement de l’inspection

- Parcours type, points de parole par zone, simulations d’inspection, scripts de réponses.
- Équipe d’accueil alignée (direction, qualité, production, maintenance) et disponibilité des preuves papier/numérique.

Suivi post-décision et renouvellement

- Compte rendu post-visite, clôture actions, plan de progrès, gouvernance (comité QH, audits internes).
- Anticipation du renouvellement 6 mois avant échéance (revue documentaire, audit blanc, mise à jour PMS/HACCP).

Phase	Objectif	Échéance indic.
Diagnostic	Cartographier les écarts	Semaine 1–2
Mise en conformité	Fermer les écarts prioritaires	Semaine 3–5
Dossier	Constituer et déposer	Semaine 6
Inspection	Valider sur site	Semaine 7–8
Suivi	Clore actions et stabiliser	Semaine 9–10

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial + plan d’actions	Cartographie des écarts par criticité, responsabilités, délais et ressources.
SOP, preuves et enregistrements	Nettoyage-désinfection, chaîne du froid, CCP/PRPo, allergènes, traçabilité, calibrages.
Dossier complet d’Autorisation	Plans/schémas signés, politique QH, HACCP, PMS, analyses, attestations de formation, index normatif.
Préparation inspection	Parcours type, scripts de réponses, check-lists, équipe d’accueil briefée, preuves prêtes (papier/numérique).
Compte rendu post-visite	Observations, actions correctives, plan de progrès et suivi.
Rétroplanning & tableau de bord	Jalons, responsables, KPI (non-conformités, températures, traçabilité, rejets OCC) et gouvernance mensuelle.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accès accéléré aux marchés formels et contrats institutionnels (distribution moderne, hôtels, restauration collective).
- Fluidification des contrôles OCC et des flux import via Matadi; réduction des retards et des surcoûts.
- Baisse mesurable du coût de non-qualité : -60 % réclamations (cuisine centrale Kinshasa), -45 % (laiterie Lubumbashi), -70 % écarts de température (Matadi).
- Délais prédictibles et coûts maîtrisés grâce à un processus jalonné et documenté.

- Audits clients plus fluides et confiance accrue des autorités sanitaires et partenaires B2B.
- Pilotage par indicateurs simples et robustes (CCP/PRPo, traçabilité < 2h, actions correctives, rejets OCC).

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