

Fiche Technique: Autorisation sanitaire au Sénégal

Contexte / Problématique

L'autorisation sanitaire est un passage stratégique pour les opérateurs qui transforment, importent, stockent ou distribuent des denrées alimentaires au Sénégal (Dakar, Diamniadio, Mbao, Mbour, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor, PAD).

- Risques concrets en cas de non-conformité : refus/suspension d'agrément, allers-retours administratifs, impacts financiers.
- Exigences clés: HACCP, ISO 22000, Codex, Plan de Maîtrise Sanitaire, traçabilité, maîtrise du froid, infrastructures et flux.
- Filières concernées: pêche, volaille, lait, céréales, boissons, restauration/hôtellerie, établissements de santé, entrepôts sous douane au PAD.
- Besoin de cadrage: cartographier les textes applicables, classer les activités, prioriser les écarts critiques avant inspection.

Notre approche / Méthodologie

Une démarche en jalons, calée sur vos contraintes (ouverture, saisons, import/export) : diagnostic, mise en conformité ciblée, dossier d'agrément, accompagnement inspection, suivi post-autorisation.

Diagnostic initial et plan d'actions priorisé

- Revue des zones (réception, préparation, production, conditionnement, stockage, expédition) et utilités (eau, air, vapeur, électricité).
- Vérification capacité/équipements/nettoyages; audits chaîne du froid renforcés pour produits halieutiques.
- Rapport d'écarts notés (gravité, coût, délai) et chemin critique avec recommandations chiffrées et calendrier.
- Revue documentaire et cadrage du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) aligné au terrain.

Constitution du dossier, preuves et relation avec l'administration

- Formulaire, plans, preuves de qualification, HACCP validé, analyses d'eau, étalonnages, fiches hygiène.
- Plans d'implantation lisibles (flux différenciés, équipements, CCP) et schémas de température/cartes des points critiques.
- Trame de communication pour réponses rapides aux demandes de compléments; contrôle signatures/validités.
- Anticipation des sujets étiquetage, mentions obligatoires et aptitude du personnel.

Inspection sur site, levée d'écarts et décision

- Briefing équipe (rôles, chemin de visite, preuves prêtes, Q/R).
- Démonstrations ciblées: traçabilité à rebours, contrôles de température, CCP.
- Plan de levée d'écart avec preuves (photos, enregistrements) et délais mesurables.
- Sensibilisation post-décision pour maintenir l'agrément (indicateurs, revues périodiques).

Jalon	Responsable	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial	Consultant + équipe site	1 à 2 semaines	Rapport d'écart, plan d'actions priorisé
Mise en conformité	Client (appui consultant)	2 à 6 semaines	Travaux infrastructures, procédures, enregistrements
Dossier d'agrément	Consultant	1 à 2 semaines	Dossier complet, annexes, preuves
Inspection	Administration + site	1 jour + compléments	Compte-rendu, levée d'écart
Décision	Administration	1 à 3 semaines	Autorisation sanitaire délivrée

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écart et plan d'actions	Écart noté (gravité, coût, délai) + chemin critique et recommandations chiffrées.
Matrice d'exigences par zone	Cartographie réglementaire (HACCP, ISO 22000, Codex, textes nationaux) et critères de contrôle.
Plans d'implantation et flux	Plans lisibles avec flux différenciés, repères équipements, listes de CCP.
Procédures & enregistrements	Hygiène, NEP/CIP, validations de nettoyage, formulaires prêts à l'emploi.
Étalonnages et preuves	Thermomètres, balances, data loggers, preuves croisées avec relevés.
Schémas de température & cartes points critiques	Spécifique entrepôts frigorifiques (PAD) + certificats de sondes.
PMS & traçabilité	PMS cadré, identifications lots, batch, libérations, horodatages.
Tests de traçabilité & retrait/rappel	Tests temps réel avec objectif de bouclage < 4 h; procédures retrait/rappel.
Check-lists inspection & Q/R	Parcours de visite, scénarios de questions-réponses, kit documentaire.
Dossier d'agrément	Dossier complet, annexes structurées, trame de communication administration.
Compte-rendu & plan de levée d'écart	Synthèse inspection, actions correctives, preuves photographiques/enregistrements.
Indicateurs et routines de pilotage	KPI avant/après, revues HACCP, audits internes courts et réguliers.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des délais d'obtention grâce à une méthodologie éprouvée et une préparation d'inspection structurée.
- Diminution des coûts de non-qualité, des rebuts et des interruptions (retraits/rappels) via traçabilité et CCP maîtrisés.

- Accès accéléré aux distributeurs modernes (Dakar, CEDEAO) et crédibilité accrue auprès des autorités, banquiers et clients B2B.
- Stabilité opérationnelle: tests de traçabilité bouclés en < 4 h, continuité d'activité sécurisée (plans B, routines).
- Approche ancrée terrain (Diamniadio, PAD, Mbour, Kaolack, Ziguinchor) et documentation alignée à la réalité des sites.

Exemples mesurés: -18% de temps d'arrêt (Thiès), -22% de non-conformités microbiologiques (Kaolack), -35% d'écarts de température à l'expédition (PAD).

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