

Fiche Technique: Autorisation sanitaire en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

L'autorisation sanitaire conditionne la légalité des opérations et l'accès aux marchés (grande distribution, export, restauration collective) en Côte d'Ivoire. Les inspections exigent des preuves tangibles de maîtrise (PMS, HACCP, traçabilité, chaîne du froid).

- Enjeu stratégique pour produire, transformer, stocker, distribuer ou servir des denrées à Abidjan, Bouaké, San Pedro, Korhogo.
- Risques en cas de lacunes: retards, surcoûts, réinspection; causes récurrentes: aménagements, hygiène, documentation, traçabilité.
- Attendus clés des autorités: PMS opérationnel, HACCP robuste, traçabilité montante/descendante, maîtrise températures et nuisibles.
- Impacts business: pertes de CA/surstocks si retard; gains si délivrance accélérée (référencement, contrats, marges, baisse coûts de non-qualité).
- Contexte local à intégrer: contraintes logistiques (Vridi/San Pedro), ressources (Bouaké/Korhogo), coordination interservices.

Repère délais: site proche de la conformité 8–12 semaines; travaux lourds et reconstruction documentaire 12–16+ semaines, selon disponibilité des inspections.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout: diagnostic, plan d'action priorisé, mise en conformité technique et documentaire, préparation/gestion de l'inspection, clôture des non-conformités, suivi post-autorisation.

Phase 1 — Diagnostic initial sur site

- Audit infrastructures, flux, hygiène, documentation, traçabilité (Abidjan, Bouaké, Korhogo, San Pedro).
- Cartographie des exigences applicables et des écarts majeurs/mineurs.
- Feuille de route hiérarchisée avec jalons 30/60/90 jours.

Phase 2 — Plan d'action et mise en conformité

- Aménagements priorisés (sols, plinthes, étanchéité, zonage, flux).
- Consolidation documentaire PMS/HACCP/traçabilité; enregistrements standardisés.
- Preuves probantes: relevés T°, analyses, photos datées; gouvernance hebdomadaire.

Phase 3 — Pré-inspection (miroir)

- Revue miroir complète, check-list de conformité, corrections finales.
- Coaching équipes sur scénarios de questions fréquemment rencontrés.

Phase 4 — Gestion administrative et inspection

- Constitution et ordonnancement du dossier; échanges fluides avec services instructeurs.
- Briefing structuré; présence le jour J pour faciliter la visite et sécuriser les engagements.

Phase 5 — Clôture des NC et post-autorisation

- Gestion des comptes rendus, compléments de preuves, actions correctives documentées.
- Plan de suivi: audits internes, revues d’indicateurs, contrôles inopinés.

Phase	Échéance indicative	Responsable	Livrables clés
Diagnostic initial	Semaine 1–2	Consultant + Responsable Qualité	Rapport d’audit, cartographie des risques, plan d’action priorisé
Mise en conformité	Semaine 3–8	Maintenance, Production, Qualité	Aménagements, procédures PMS, enregistrements, preuves photos
Pré-inspection (miroir)	Semaine 9	Consultant	Check-list de conformité, corrections finales
Inspection officielle	Semaine 10–12	Autorité + Site	Compte rendu d’inspection
Clôture des NC	Semaine 12–14	Qualité + Consultant	Plan d’actions correctives, preuves de clôture
Décision d’autorisation	Selon autorité	Autorité	Autorisation sanitaire délivrée

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial & cartographie des risques	Constats terrain, exigences applicables, priorisation des écarts.
Plan d'action priorisé (30/60/90 jours)	Actions, responsables, budget estimatif, jalons de convergence.
Corpus documentaire PMS/HACCP/traçabilité	Procédures, instructions, enregistrements standardisés et tenables.
Plans et schémas de maîtrise	Flux, zonage, plan de lutte nuisibles, marche en avant.
Preuves de maîtrise opérationnelle	Relevés de températures (jusqu’à 12 mois), analyses eau/microbio, photos datées.
Check-lists & rapport de pré-inspection (miroir)	Vérifications ciblées, corrections finales avant visite officielle.
Dossier administratif d’instruction	Pièces justificatives, plans ordonnancés, consolidation des preuves.
Dossier de clôture des non-conformités	Actions correctives tracées, preuves de clôture et suivi.
Tableaux de bord & KPI qualité–hygiène	NC/mois, dérives T°, complétude documentaire, temps de clôture actions.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accélération de l’issue favorable grâce à une gouvernance projet rigoureuse et des preuves prêtes.
- Réduction des non-qualités et des pertes (chaîne du froid, hygiène, traçabilité) avec impacts coûts/marges.
- Crédibilité renforcée auprès des inspecteurs et des acheteurs (Abidjan, San Pedro, circuits export).

- Approche pragmatique, adaptée aux réalités des sites ivoiriens (PME et industriels).
- Corpus probatoire clair et cohérent, aligné HACCP, ISO 22000 (le cas échéant) et PMS vivant.
- Accompagnement complet: de la constitution du dossier à la clôture des NC, puis suivi post-autorisation.

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