

Fiche Technique: Levée des non conformités ONSSA à Abidjan

Contexte / Problématique

À Abidjan, la mise en conformité ONSSA est déterminante pour accéder au marché marocain et sécuriser les flux export via le Port Autonome d'Abidjan. Les écarts relevés touchent la traçabilité, l'hygiène, l'état des infrastructures, la maîtrise des nuisibles et la conformité Codex.

- Accès marché Maroc et exigences des donneurs d'ordre opérant sous référentiel ONSSA.
- Écarts fréquents: traçabilité, hygiène en production, infrastructures, nuisibles, procédures Codex.
- Sites et flux concernés: Yopougon, Treichville, Vridi-Port-Bouët, Plateau, Marcory, Cocody, Abobo.
- Risques: blocages, rejets, retards d'expédition, coûts de non-qualité et atteinte à la réputation.
- Objectif: lever durablement chaque non-conformité, avec preuves, en minimisant l'arrêt de production.

Notre approche / Méthodologie

Intervention phasée avec chef de mission dédié et sponsor côté client. Priorisation par risque, actions rapides et verrouillage documentaire pour des résultats visibles en quelques semaines.

Phase	Durée type (Abidjan)	Livrables clés	Indicateurs
Diagnostic et cartographie	1-2 semaines	Rapport d'écarts, matrice risques	% non-conformités critiques identifiées
Plan d'actions priorisé	1 semaine	Feuille de route, RACI, jalons	Délai moyen par action
Exécution et validation	2-6 semaines	Preuves, tests, formations	Taux d'actions clôturées
Verrouillage et suivi	2-4 semaines	Standard work, routine checks	0 récurrence à 60-90 jours

Diagnostic et cartographie

- Audit terrain multi-sites (production, stockage, distribution) à Yopougon, Treichville, Vridi.
- Cartographie des flux, revue documentaire, interviews, observations en moments critiques.
- Grille d'audit alignée HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et attentes ONSSA.

Plan d'actions priorisé

- Reconstruction de l'étude HACCP, renforcement PRP/PRPo/CCP selon points durs.
- Révision SOP, intégration des preuves; matrice de suivi (délais, responsables, statuts).
- Articulation claire avec le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Exécution et validation

- Top 10 d'actions critiques sous 7 jours; contrôles J+7/J+14 et preuves d'efficacité.

- Réconciliation logistique fin de chaîne (préparation, palettisation, étiquetage, scellement, températures).
- Tests, validations, formations ciblées et requalifications.

Verrouillage et suivi

- Standardisation (standard work), routines de contrôle et pilotage visuel.
- Plan d’audit interne par risques, checklists ciblées, centralisation des preuves.
- COPIL/COPROJ réguliers; objectif 0 récurrence à 60-90 jours.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic & matrice des risques	Écarts critiques/majeurs, priorisation et ancrage terrain Grand Abidjan.
Plan d’actions priorisé (feuille de route)	RACI, jalons, délais, responsables et indicateurs de suivi.
Étude HACCP révisée	PRP/PRPo/CCP renforcés; analyses des dangers mises à jour.
SOP & PMS harmonisés	Procédures et enregistrements standardisés; preuves d’exécution/vérification.
Dossier traçabilité & libération de lots	Codifications, contrôles, scénarios de rappel conformes attentes clients marocains.
Preuves d’exécution	Tests, validations, registres signés, photos datées, enregistrements horodatés.
Plan de lutte nuisibles (IPM)	Plan d’implantation, preuves de passage, indicateurs de tendance.
Tableau de bord & audits internes	KPI simples, checklists ciblées, fréquence et comptes-rendus.
Standard work & routine checks	Standards opératoires et routines pérennes de contrôle.
Dossier logistique export	Étiquetage, palettisation, scellement, températures et documents standardisés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain Grand Abidjan (Yopougon, Treichville, Vridi, Plateau) et exigences ONSSA.
- Convergence ONSSA—HACCP—ISO 22000—FSSC 22000; recommandations opérationnelles.
- Gains rapides: palier 30–45 jours; conformité pérenne et auditable à 60–90 jours.
- Réduction de la non-qualité, fluidité des expéditions et diminution des blocages douaniers.
- Gouvernance COPIL/COPROJ, indicateurs simples, transfert de compétences et autonomie des équipes.
- Approche sectorielle adaptée: boissons, produits de la mer, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie-restauration.

Résultats observés: -20 à -40 % d’incidents critiques en 60 jours, -15 à -30 % de rebuts liés hygiène/traçabilité, +10 à +20 % d’accélération du cycle commande–paiement à l’export.