

Fiche Technique: Levée des non conformités ONSSA au Sénégal

Contexte / Problématique

Cadre d'export vers le Maroc exigeant (ONSSA), réalités logistiques sénégalaises et référentiels HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.

- Pression logistique au Port autonome de Dakar (délais serrés, contrôles accrus, flux périssables).
- Non-conformités fréquentes: traçabilité, corps étrangers, flux propres/sales, nettoyage-désinfection, nuisibles, étiquetage, allergènes, transport sous froid.
- Risques en cas de non-levée: retards d'embarquement, pénalités, surcoûts de stockage frigorifique, ruptures clients, suspension de contrats, atteinte à la réputation.
- Spécificités locales par filière/zone: M'Bour (halieutique/chaîne du froid), Kaolack (huiles/mycotoxines), Diamniadio/Thiès/Sandiara (multi-sites, maintenance équipements).
- Exigence de cohérence documentaire et de preuves analytiques pour réussir la réinspection.

Notre approche / Méthodologie

Dès J+5, vous disposez d'un plan d'action priorisé, avec responsables, échéances et preuves attendues.

Phase	Objectif	Durée type	Livrables clés
Diagnostic initial	Qualifier écarts et causes	1–2 semaines	Rapport d'audit, matrice risques
Plan d'action	Prioriser et séquencer	3–5 jours	Roadmap chiffrée, RACI
Déploiement	Mettre en œuvre sur site	2–6 semaines	Procédures, preuves, enregistrements
Vérification	Tester l'efficacité	1–2 semaines	Indicateurs, rapports d'essais
Pré-réinspection	Finaliser le dossier	3–5 jours	Pack de preuves, coaching terrain

Diagnostic initial

- Audit documentaire et terrain (réception, stockage, process, conditionnement, expédition, transport).
- Analyse causale (5 Pourquoi, Ishikawa, GEMBA) et prélèvements ciblés avec laboratoires agréés à Dakar.

Plan d'action priorisé

- Hierarchisation par risque, chantiers datés et budgétés, responsables nommés.
- Focus filières/zones: M'Bour (froid et hygiène caisses), Kaolack (mycotoxines/filtration), Dakar/Rufisque (traçabilité/étiquetage).

Déploiement opérationnel

- Mise à niveau des pratiques, standard visuel, check-lists courtes, supervision quotidienne.

- Gestion prestataires (nettoyage, IPM, maintenance, transport froid) et harmonisation multi-sites (Diamniadio, Sandiara).

Vérification d'efficacité

- Contrôles documentaires, observations terrain, essais analytiques (microbio/ATP, températures, glace).
- “Journées blanches” d’entraînement et corrections rapides des écarts résiduels.

Préparation à la réinspection

- Pack de preuves indexé (procédures, enregistrements, indicateurs, photos datées, rapports d’essais, attestations).
- Scénarios de gestion de crise documentés en cas d’aléa (panne, suspicion microbio, rupture de froid).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit & matrice de risques	Cartographie des écarts, priorisation sévérité/occurrence/déTECTABILITÉ, causes racines.
Plan d’action priorisé (roadmap chiffrée, RACI)	Séquençage, responsables, jalons et ressources, adaptés aux contraintes de production/portuaires.
Procédures & modes opératoires révisés	Alignement ONSSA, Codex, HACCP/ISO 22000; supports visuels, standardisation intersites.
Enregistrements & preuves de maîtrise	Check-lists, photos datées, relevés de températures, résultats ATP/microbio, validations.
Indicateurs & tableaux de bord	Suivi hebdomadaire: tendances microbio/ATP, températures, traçabilité, clôture d’actions critiques.
Pack de preuves pour réinspection	Dossier indexé, démonstrations terrain, coaching des équipes pour une levée “sans réserve”.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des délais et surcoûts logistiques au Port de Dakar; amélioration du cash-flow par libération accélérée des lots.
- Gains qualité mesurables: baisse des non-conformités microbiologiques, stabilité des températures, traçabilité fiabilisée.
- Expertise terrain multi-sites et multi-filières (Dakar, M’Bour, Kaolack, Thiès, Diamniadio, Sandiara; halieutique, huiles, boissons, restauration, cliniques).
- Approche par le risque et par la preuve (HACCP/ISO 22000/FSSC 22000), préparations de réinspection millimétrées.
- Harmonisation documentaire et routines GEMBA/ supervision qui pérennisent la maîtrise et évitent les rechutes.
- Gouvernance QHSE outillée (indicateurs ciblés, audits internes planifiés, IPM), crédibilisant vos dossiers auprès d’inspecteurs et acheteurs marocains.