Fiche Technique: Assistance audit certification ISO 22000 au Sénégal

> Objectif: conformité durable et performance opérationnelle (baisse des réclamations, rebuts, fluidification des expéditions). Délai indicatif: 3 à 5 mois pour un site unique selon maturité.

Contexte / Problématique

- Croissance agroalimentaire autour du Port de Dakar et de Diamniadio; filières clés: pêche, arachide, aviculture, lait, horticulture.
- Accès GMS locales et export UE: exigences accrues sur preuves de maîtrise des dangers, plans d'échantillonnage et traçabilité.
- Contraintes opérationnelles: variabilité saisonnière, humidité, énergie, potabilité de l'eau; zones industrielles de Hann et Rufisque.
- Chaîne du froid critique sur les trajets Dakar–Thiès–Saint-Louis et entre quais (Mbour, Saint-Louis, Joal) et transformation.
- Écarts récurrents: validation CCP, surveillance PRP, enregistrements, traçabilité et traitement des non-conformités.
- Enjeux logistiques: passages portuaires, inspection documentaire, scellements et délais serrés avant embarquement.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée: diagnostic 360°, mise à niveau opérationnelle et documentaire, audits interne et à blanc, préparation et soutien pendant/après l'audit tierce partie. Alignée aux attentes des certificateurs opérant au Sénégal et aux contraintes locales.

Cadrage stratégique, diagnostic initial et plan d'actions

- Cadrage périmètre, produits/procédés, parties intéressées (Dakar-Hann, Diamniadio, antennes régionales).
- Diagnostic 360° vs ISO 22000:2018, PRP, maturité HACCP; scoring des écarts par criticité.
- Plan d'actions schedulé, chiffré, assigné; trajectoire réaliste vers l'audit.

Mise à niveau documentaire, PRP critiques et HACCP

- Actualisation: politique, objectifs, cartographie, procédures, instructions, enregistrements.
- PRP critiques adaptés au climat/équipements; modes opératoires réalistes.
- Revue HACCP: dangers locaux, validation CCP, seuils, surveillance et actions correctives.
- Preuve documentaire maîtrisée; rappels vers la Norme ISO 22000 et PRP sectoriels.

Audit interne, audit à blanc et bouclage des écarts

- Audits process/produits puis audit à blanc simulant les pratiques des certificateurs.
- Tests: traçabilité lots critiques, entretiens, vérification enregistrements, observation en temps réel.
- Causes racines et actions correctives datées avec preuves; priorisation des NC majeures.
- Revue de direction consolidée, reporting indicateurs, essais avec laboratoires accrédités à Dakar.

Préparation de l’audit de certification et alignements

- Répétition générale: flux physique, compétences, “war room” documentaire, chaîne du froid sécurisée.
- Kit d’entretien pour managers/opérateurs; compatibilité IFS/BRCGS selon stratégie.
- Appui sur ISO 22000 (ISO.org) et Codex Alimentarius; orchestration jusqu’à la visite tierce partie.

Phase	Objectif	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage & diagnostic	Cartographier sites (Dakar, Diamniadio, régions), risques et priorités	2 à 4 semaines	Rapport d’écarts, plan d’actions chiffré et calendrisé
Mise à niveau & HACCP	Renforcer PRP, procédures, validation CCP et preuves	4 à 8 semaines	Documents mis à jour, enregistrements types, formation ciblée
Audit interne & à blanc	Tester la robustesse et corriger les écarts	2 à 3 semaines	Rapport d’audit, actions correctives closes avec preuves
Audit de certification	Réussir l’évaluation tierce partie	Selon organisme	Dossier d’audit, traitement des éventuelles non-conformités

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan d’actions	Plan chiffré et calendrisé avec priorisation par criticité
Documentation SMSDA mise à jour	Politique, objectifs, cartographie, procédures, instructions, enregistrements
PRP renforcés et preuves	Modes opératoires adaptés au climat/équipements; enregistrements types
Études HACCP revues	Dangers locaux, validation des CCP, seuils, surveillance et actions correctives
Rapports d’audit interne et à blanc	Constatations, NC, causes racines et actions correctives
Revue de direction et reporting	Indicateurs (réclamations, résultats microbiologiques, pertes)
Dossier d’audit de certification	“War room” documentaire, kit d’entretien; traitement des NC éventuelles
Plan d’essais en laboratoires	Coordination avec labos accrédités ISO/IEC 17025 de Dakar
Formation ciblée / transfert	HACCP, PRP, traçabilité, gestion des non-conformités

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise normative et sens opérationnel; présence régulière à Dakar, Diamniadio et sur le corridor Dakar–Bamako.
- Références multi-filières: halieutique, céréaliers/arachidiers, boissons/eaux, laitiers, avicoles; logistique/entreposage frigorifique.
- Approche orientée livrables utiles et autonomie des équipes; procédures claires et supports d’enregistrement épurés.

- Alignement avec les certificateurs au Sénégal; intégration des contraintes locales (chaîne du froid, saisonnalité, énergie/eau).
- Résultats visés: conformité durable, performance accrue, baisse des réclamations et des rebuts, expéditions fluidifiées.
- Conduite de projet rigoureuse: chef de mission dédié, calendrier partagé, rituels courts pour tenir les délais d’audit.
