Fiche Technique: Audit HACCP au Cameroun

Contexte / Problématique

- Sécuriser les fabrications et fluidifier les flux du port de Douala au port en eau profonde de Kribi pour répondre aux exigences export.
- Objectiver les risques en contexte contraint (températures élevées, variations d'alimentation électrique, consommables inégaux).
- Vision factuelle des dangers microbiologiques, physiques et chimiques à chaque étape, de la réception au chargement conteneurisé (Bonabéri, zone industrielle de Bassa).
- Préparer les audits clients/autorités, réduire les non-conformités et maîtriser les coûts de non-qualité.
- Aligner les pratiques terrain avec les attentes normatives, clarifier les priorités d'investissement et instaurer des contrôles tenables par les opérateurs.

> Point clé: l'audit cible la réduction des rebuts à quai et du risque de retrait/rappel sur les lots UE/CEMAC.

Notre approche / Méthodologie

Méthode structurée, adossée au Codex Alimentarius et alignée ISO 22000, intégrant la saisonnalité, la logistique (RN3) et les réalités d'énergie/chaîne du froid.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage et plan d'échantillonnage	1 à 3 jours	Plan d'audit, liste documents, planning, matrice risques
Diagnostic terrain multi-sites	2 à 5 jours	Constats scorés, preuves photo, relevés températures
Analyse dangers et validation	2 à 4 jours	CCP/PRPo, limites critiques, fiches de surveillance
Plan d'action et revue	1 à 2 jours	Plan priorisé, chiffrage, jalons 30/60/90 jours

Cadrage, cartographie des flux et échantillonnage

- Objectifs business (export UE, GMS, hôtellerie) et cartographie flux matière/personnel.
- Plan d'échantillonnage proportionné; analyse des NC passées et plaintes clients.
- Mesures instrumentées (températures, surfaces, enregistrements) et entretiens opérateurs.

Diagnostic hygiène, infrastructures et comportements

- Nettoyage/Désinfection, état des sols/évacuations, aptitude des équipements, gestion des déchets.
- Séparation des flux, marche en avant, allergènes, maîtrise des huiles de friture.
- Enregistrements, contrôles à réception, intégrité des zones froides; écarts scorés et photographiés.

Analyse des dangers, CCP/PRPo et validation

- Par étape de procédé; quantification probabilité/gravité; identification CCP/PRPo.
- Limites critiques, surveillance, actions correctives et dossiers de validation; traçabilité des preuves.

Plan d’action, accompagnement des corrections et revue

- Plan noté par criticité/coût/délai, “quick wins” et chiffrage des gains attendus.
- Revues 30/60/90 jours, preuves de fermeture des écarts et mise à jour de l’étude HACCP (alignable ISO 22000).

Livrables

Livrable	Description
Plan d’audit et cadrage	Plan d’audit, liste documentaire, planning et matrice de risques priorisés.
Constats terrain objectivés	Constats scorés, preuves photo et relevés de températures.
Analyse HACCP consolidée	CCP/PRPo, limites critiques, moyens de surveillance et fiches de suivi.
Dossiers de validation	Justifications, actions correctives et traçabilité des preuves.
Plan d’action priorisé	Actions par criticité/coût/délai, chiffrage et jalons 30/60/90 jours.
Clôture et mise à jour	Preuves de fermeture des écarts et mise à jour de l’étude HACCP.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Identification des écarts critiques d’hygiène et de chaîne du froid sur vos sites.
- Exigences clients export reliées à vos capacités réelles (capteurs, enregistrements, nettoyages).
- Réduction du risque de retrait/rappel sur des lots destinés à l’UE et à la CEMAC.
- Preuves de conformité consolidées pour inspections MINEPIA et ANOR.
- Résultats mesurables: plan d’action budgété, “quick wins” et revues 30/60/90 jours.
- Expertise HACCP ancrée au Cameroun (Douala, Kribi, Yaoundé, Ouest) et approche terrain pragmatique.