Fiche Technique: Audit HACCP au Congo

Contexte / Problématique

Dans les bassins agroalimentaires de Brazzaville, Pointe-Noire, Niari et Bouenza, l'Audit HACCP est devenu clé pour sécuriser les inspections, l'export et la relation avec les acheteurs.

- Exigences accrues au port autonome de Pointe-Noire et aux postes routiers vers Brazzaville.
- Chaîne du froid sollicitée sur l'axe Pointe-Noire–Dolisie–Brazzaville et dessertes vers Dolisie, Nkayi, Ouesso.
- Multiplication de points de vente temporaires lors d'événements d'affaires et sportifs à Brazzaville.
- Variabilité des approvisionnements (poissons, manioc, légumes) selon saisons et contraintes logistiques.
- Besoin d'évidences sanitaires solides et de traçabilité export acceptée par les acheteurs régionaux et internationaux.
- Réduction des non-conformités récurrentes, des pertes matières et des retours clients grâce à des décisions fondées sur des preuves.

Notre approche / Méthodologie

Dispositif structuré, phasé et adapté aux réalités terrain de Brazzaville, Pointe-Noire et des zones industrielles.

Phase	Durée indicative	Objectif / Actions clés
Pré-cadrage & revue documentaire	3 à 5 jours ouvrés	Cartes de flux, enregistrements, plans de nettoyage; périmètres produits-process.
Vérifications terrain multi-sites	1 à 2 semaines	Contrôles ciblés: réception, préparation, froid, expédition; relevés, mesures, entretiens.
Analyse des écarts & plan d'action	3 à 5 jours ouvrés	Priorisation par criticité sanitaire; responsabilités, indicateurs et preuves attendues.
Vérification d'efficacité	2 à 4 semaines après actions	Consolidation des preuves de maîtrise; rapport de clôture partielle.

Cartographie des dangers et cadrage

- Identification des dangers biologiques, chimiques, physiques par filière (poisson, avicole, boulangerie…).
- Référentiel HACCP et Codex Alimentarius; décisions CCP/PRPo fondées.
- Évaluation des preuves de traçabilité des matières (Dolisie, pêcheries du Kouilou…).

Vérifications terrain

- Hygiène, état des surfaces, lavage des mains, séparation flux propres/sales.
- Objectivation des écarts: photos tracées, mesures (températures, pH), tests rapides.
- Parades court terme; synthèse des risques résiduels et priorités d'action.

Alignement système (HACCP → ISO)

- Lecture par la norme ISO 22000 pour rendre les preuves plus lisibles et robustes.
- Jalons compatibles avec les contraintes d’accès aux pièces et de formation.

Compétences, culture et sites spécifiques

- Procédures lisibles poste par poste, check-lists simples, seuils d’alerte.
- Ciblage hôtellerie-restauration urbaine et sites isolés: températures, allergènes, nettoyages en service continu.

> Résultats visibles sous 30 à 60 jours grâce à un plan d’action priorisé et des preuves consolidées.

Livrables

Livrable	Description
Revue documentaire ciblée	Liste d’écarts, cartographie préliminaire des dangers, plan de tournée.
Vérifications terrain multi-sites	Relevés, photos tracées, mesures, grille d’évaluation par zone.
Analyse des causes et priorisation	Plan d’action daté, responsabilités, indicateurs de suivi.
Vérification d’efficacité	Rapport de clôture partielle, preuves de maîtrise consolidées.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Experts ancrés localement (Brazzaville, Pointe-Noire, zones industrielles) maîtrisant logistique, énergie et consommables.
- Approche projet avec objectifs, jalons clairs et indicateurs (écarts critiques fermés, temps de réponse, robustesse des preuves).
- Restitutions au format attendu par les donneurs d’ordre; relation facilitée avec inspecteurs et acheteurs.
- Large spectre sectoriel: poisson, charcuterie, boulangerie, avicole, manioc, restauration d’affaires, traiteurs.
- Réduction documentée des écarts majeurs; plan d’action hiérarchisé et vérification d’efficacité planifiée.
- Impacts business: sécurisation des délais d’export, réduction des pertes et retours, image renforcée auprès des distributeurs et donneurs d’ordre pétroliers.