Fiche Technique: Audit hygiène alimentaire au Congo

Contexte / Problématique

- Maîtrise des risques sanitaires sur sites de transformation, plates-formes logistiques et restauration collective.
- Contraintes logistiques: Port de Pointe-Noire, corridor CFCO, ruptures de charge et maintien de la chaîne du froid.
- Exigences de conformité aux référentiels HACCP, ISO 22000, BRCGS, IFS et attentes des acheteurs régionaux (CEMAC).
- Dérives fréquentes: plan de nettoyage absent/peu appliqué, désinfection incomplète, traçabilité fragile.
- Besoin d'une vision claire et chiffrée des écarts, priorisation d'actions et gains sans arrêter la production.

Notre approche / Méthodologie

Démarche terrain robuste: préparation documentaire, observations en production, vérifications analytiques ciblées. Intégration des réalités locales (arrivages portuaires, chaleur, eau/énergie) et alignement sur des références internationales pour sécuriser contrôles officiels et audits clients.

Cartographie des risques par flux réels

- Analyse des flux matières/personnels et croisements propres/sales.
- Prise en compte des contraintes portuaires/quais et ruptures de charge (Pointe-Noire, CFCO).
- Repérage des ruptures de froid, zones d'accumulation et carences d'équipement.
- Priorisation adossée aux principes d'hygiène pour une feuille de route opérationnelle.

Vérifications ciblées: surfaces, équipements, biofilms

- Tests ATP en fin de production, inspections visuelles en lumière rasante, prélèvements de surfaces.
- Challenge des fréquences/produits/temps de contact des protocoles de nettoyage-désinfection.
- Alignement Codex pour marchés export; suppression des points morts et biofilms naissants.

Traçabilité, enregistrements et preuves

- Vérification traçabilité amont/aval, reconstitution de lots, libérations, retraits/rappels.
- Contrôle étiquetage en français, allergènes, DLC.
- Diagnostic d'alignement ISO 22000; simplification des enregistrements et tests de rappel à blanc.

Restitution managériale et suivi

- Classement des écarts par criticité sanitaire et coût de correction.
- Impacts chiffrés (rebuts, claims, NC) et jalons avec responsables/délais.
- Audits de suivi à 30/60/90 jours; extension possible en missions de conseil ciblées.

> Durée typique: 2–3 jours de terrain + 0,5 jour de préparation. Restitution sous 48–72 h. Format express possible en cas d’échéance client.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Préparation et cadrage	0,5 à 1 jour	Liste documentaire, plan d’audit, check-list adaptée
Terrain et vérifications	1 à 3 jours	Constats sourcés, mesures, photos, prélèvements si requis
Analyse et priorisation	0,5 à 1 jour	Analyse des risques, matrice criticité/coût, plan d’action
Restitution et suivi	0,5 jour	Présentation, feuille de route, jalons de suivi

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit structuré	Synthèse managériale, matrice des risques, tableau des écarts par criticité
Dossier de preuves	Photos de constats, relevés de températures, résultats ATP, prélèvements éventuels
Plan d’action priorisé	Actions, responsables, délais, matrice criticité/coût
Feuille de route et jalons	Présentation, calendrier de mise en conformité, points de contrôle
Registre des conformités	Bonnes pratiques à préserver et points maîtrisés
Optimisations ciblées	Ajustements protocoles (temps de contact, fréquences), rangement, enregistrements
Traçabilité et rappel à blanc	Scénario de test et recommandations associées

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage terrain au Congo: approvisionnement, énergie, maintenance; secteurs couverts (découpe/traiteur, entrepôts frigorifiques, cuisines centrales, conditionnement).
- Gains mesurables: baisse des rebuts, contrôle renforcé des CCP, temps de nettoyage optimisés, enregistrements fiabilisés, confiance accrue des donneurs d’ordre.
- Approche rapide, factuelle et pédagogue: preuves lisibles (températures, ATP, photos) et solutions « minimum viable ».
- Prise en compte des contraintes locales (eau/énergie, CFCO, Pointe-Noire) avec recommandations applicables sans investissements disproportionnés.
- Conformité aux référentiels HACCP, ISO 22000, BRCGS, IFS; intégration des attentes CEMAC et du Codex pour l’export.
- Engagements de résultats et suivi post-audit (30/60/90 jours) avec missions de conseil complémentaires si besoin.