Fiche Technique: Audit interne ISO 22000 à Abidjan

Contexte / Problématique

À Abidjan, les flux intenses entre sites industriels et Port autonome, le climat chaud et humide et les exigences export renforcent les risques sur la chaîne du froid, l'hygiène et la traçabilité. L'audit interne ISO 22000 objectivise ces risques et priorise les actions.

- Flux denses entre Vridi, Yopougon, Treichville, Koumassi; tolérance zéro des clients.
- Climat: risque de rupture du froid et de contamination croisée.
- Besoin de preuves: PRP, HACCP et CCP maîtrisés; traçabilité robuste.
- Non-conformités typiques: sondes mal étalonnées, portes de chambres froides non étanches, eaux de process non surveillées.
- Chaîne du froid continue entre ateliers et port: thermographie, seuils, alertes.
- Maîtrise allergènes et traçabilité « temps réel » prêtes pour audits inopinés.

> Sous 4 semaines: cartographie précise des risques + plan d'actions 30-60-90 jours, alignés sur vos pics d'activité et contraintes portuaires.

Notre approche / Méthodologie

Un accompagnement terrain, sans rupture opérationnelle, qui aligne critères d'audit, preuves et priorités industrielles locales.

Cadrage, contexte et critères adaptés à Abidjan

- Périmètre par ateliers (Yopougon, Treichville, Vridi), profils produits et périodes critiques.
- Références ISO 22000:2018 et exigences clients; intégration des risques locaux (électricité, eau, transport frigorifique).
- Grille de vérification factuelle focalisée sur étapes à fort enjeu sanitaire.

Revue documentaire, HACCP et preuves

- Confrontation PRP/HACCP/CCP aux pratiques réelles; contrôle versions et enregistrements.
- Vérification des diagrammes; cartographie des dangers par matières/procédés.
- Qualité des preuves (traçabilité, libérations, actions correctives); jalon audits hygiène si nécessaire.

Visites terrain, interviews et tests ciblés

- Observations en conditions réelles (réceptions tôt, fin de journée, embarquements tardifs).
- Tests: sondes, alarmes chambres froides, contrôles à réception; focus flux d'eau, personnel, emballages.
- Classement des écarts, causes racines, actions immédiates; lien avec gestion de crises alimentaires.

Restitution, plan d'action et suivi

- Synthèse exécutive, rapport détaillé (preuves et photos).
- Plan d’actions priorisé avec responsables, délais, indicateurs et risques résiduels.
- Feuille de route chiffrée et suivi post-mission (revues trimestrielles).

Phase	Durée indicative	Livrables	Acteurs
Cadrage et plan d’audit	3 à 5 jours	Plan d’audit, grille critères	Direction qualité, consultant
Revue documentaire	5 à 7 jours	Liste écarts doc., cartographie dangers	Qualité, production
Terrain et tests	5 à 10 jours	Constats, preuves, causes racines	Opérations, maintenance
Restitution et plan d’action	2 à 3 jours	Rapport, plan 30-60-90 jours	Comité de direction

Livrables

Livrable	Description
Rapport détaillé + photos	Constats, preuves, causes racines; aligné ISO 22000 et réalités terrain.
Synthèse exécutive	Lecture décisionnelle pour comité de direction.
Plan d’actions 30-60-90 jours	Priorités, responsables, délais, indicateurs et risques résiduels.
Grille de vérification et cartographie des dangers	Critères d’audit, dangers par matières/procédés observés.
Tableau de bord d’indicateurs	Suivi mensuel: conformité, CCP, hygiène, logistique.
Feuille de route chiffrée + suivi post-mission	Gains attendus, jalons de revue trimestrielle.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain Abidjan (Vridi, Yopougon, Treichville, Marcory, Koumassi) et filières clés (poisson, cacao, boissons, glaces).
- Rigueur, pragmatisme et appropriation par vos équipes; co-construction des plans d’actions.
- Réduction mesurable des non-conformités; stabilisation des CCP; traçabilité plus fluide.
- Préparation efficace aux audits clients et de certification; preuves claires et lisibles.
- Baisse du coût de non-qualité et des pertes liées à la chaîne du froid.
- Suivi 30-60-90 jours pour ancrer les progrès et sécuriser les marchés export.