Fiche Technique: Audit interne ISO 22000 au Sénégal

Contexte / Problématique

L'Audit interne ISO 22000 au Sénégal répond à des flux complexes, des contraintes de froid et une forte saisonnalité, du port de Dakar aux plateformes proches de l'AIBD, en passant par les sites de Kaolack, Thiès, Saint-Louis ou Ziguinchor.

- Ruptures de chaîne du froid, hygiène en ateliers, maîtrise des allergènes, traçabilité en période de pic.
- Contexte multi-sites et saisonnalité (marées, campagne arachidière) impactant les contrôles.
- Exigences export: preuves traçables en français et en anglais pour acheteurs/autorités.
- Risque export: pertes de charge de froid sur le corridor port–entrepôt avant conteneurisation.
- Multiplicité des sous-traitants (manutention, transport frigorifique, nettoyage).
- Variabilité matière et températures ambiantes élevées en saison chaude.

> L'audit interne bien conçu sécurise vos marges et prépare efficacement vos jalons de certification et d'audits clients.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie articulant préparation ciblée, observations en conditions réelles et restitution orientée résultats. Grilles ancrées dans la réalité sénégalaise (eau, électricité, chaîne du froid, hygiène), alignées sur la Norme ISO 22000 et un cycle PDCA avec plans d'action chiffrés et indicateurs de suivi.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage et analyse documentaire	1 à 2 jours	Plan d'audit, grille risques locale, liste échantillonnage
Audits terrain multi-sites	2 à 5 jours	Constats factuels, preuves, photos, écarts classés
Tests traçabilité et gestion des écarts	0,5 à 1 jour	Résultats tests, plan d'actions priorisé
Restitution et accompagnement	0,5 à 1 jour	Rapport, jalons, indicateurs de suivi

Cadrage des objectifs et analyse de risques locale

- Périmètre multi-sites: usines à Dakar, ateliers à Thiès, plateforme près de l'AIBD; profils produits (frais, surgelés, secs).
- Cartographie des dangers: histamine (scombridés), Listeria, aflatoxines, allergènes.
- Revue de la maîtrise PRP, PRPo, CCP et robustesse documentaire.
- Traçabilité testée sous pression temps réel (simulation alerte/autorité).
- Points spécifiques: logistique portuaire et gestion d'énergie en saison chaude.

Audits terrain, entretiens et preuves

- Réception au port, flux, hygiène des équipements, maîtrise des températures.
- Contrôles CCP/PRPo, étiquetage et conditionnement, libération des lots, préparation export.
- Observations directes, revues d’enregistrements, entretiens d’opérateurs, essais de traçabilité.
- Contrôles environnementaux, maintenance, calibration instrumentale (références Codex).
- Articulation IFS/BRCGS; audits hygiène/diagnostics ciblés si zones à risque.

Essais de traçabilité et stress-test de la chaîne du froid

- Tests “chronométrés” de traçabilité amont/aval.
- Vérifications du froid: enregistreurs, alarmes, consignation des écarts et réactions.
- Génération de preuves robustes pour clients et autorités aux frontières.
- Améliorations: entretien préventif des groupes froids, procédures de relève, seuils d’alarme optimisés.

Restitution, plan d’actions et suivi post-audit

- Écarts classés selon le risque; actions correctives/préventives, responsables et délais.
- Rapport clair, jalons et indicateurs de pilotage.
- Suivi post-mission à 30/60/90 jours pour consolider les gains.
- Cohérence Codex/HACCP; intégration de missions de conseil/formation ciblées si nécessaire.

Livrables

Livrable	Description
Plan d’audit	Périmètre, grille de risques locale, liste d’échantillonnage.
Dossier de constats	Preuves, photos, écarts classés et factuels.
Résultats des tests	Traçabilité et chaîne du froid; plan d’actions priorisé.
Rapport de restitution	Synthèse, jalons, indicateurs de suivi, responsabilités/délais.
Suivi post-mission	Points 30/60/90 jours pour valider l’efficacité des actions.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des rebuts, prévention des réclamations et sécurisation des marges.
- Préparation renforcée aux audits clients et de certification; moins de surprises le jour J.
- Temps de réponse traçabilité réduit; preuves consolidées et immédiatement mobilisables.
- Stabilité des températures critiques; robustesse des libérations de lots; baisse des NC récurrentes.
- Standards alignés sur les contraintes locales (froid, port, pics de campagne) sans perturber les expéditions.
- Accompagnement pragmatique, en français, et en présence d’acheteurs internationaux si besoin.

> Zones & secteurs couverts: Dakar (Hann Bel-Air, Rufisque), Thiès, AIBD, Kaolack, Saint-Louis — pêche, arachide, boissons, produits céréaliers, glacières et entrepôts frigorifiques.