Fiche Technique: Audit ISO 22000 à Abidjan

Contexte / Problématique

Abidjan concentre des ateliers et plateformes logistiques (Yopougon, Vridi, Treichville) exposés à des risques sanitaires, opérationnels et réputationnels élevés.

- Alignement hygiène, traçabilité, maîtrise des dangers avec les attentes export et organismes de contrôle.
- Chaîne du froid critique entre l'aéroport Félix Houphouët-Boigny, terminaux à conteneurs et entrepôts.
- Interfaces sensibles à Vridi: contrôles réception, températures à cœur, scellés, enregistrements temps réel, alarmes, contingence.
- Complexité Yopougon (ateliers multi-produits): lisibilité des flux, ségrégation, prévention des contaminations croisées, documentation vivante.
- Coûts cachés (rappels, retours conteneurs, reconditionnement, pertes) et incidents majeurs dus à l'accumulation d'écarts mineurs.
- Incidents fréquents: NC en réception portuaire, ruptures de froid à Vridi, étiquetage multilingue erroné, validation HACCP incomplète, tests de traçabilité insuffisants.

> Repère pratique: sur un site standard, un Audit ISO 22000 à Abidjan représente généralement 3 à 5 jours-homme.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil opérationnelle, focalisée sur les décisions à prendre et les preuves à fournir (PRP/PRPo, traçabilité, HACCP en conditions réelles d'Abidjan).

Phase 1 — Cadrage, risques prioritaires et plan d'échantillonnage

- Définition objectifs, sites (Yopougon, Vridi, Treichville), familles produits, périodes critiques.
- Revue documentaire ciblée et plan d'échantillonnage proportionné au risque.
- Vérification d'alignement à la Norme ISO 22000 et aux exigences clients export / interfaces portuaires.

Phase 2 — Visites terrain, entretiens et vérifications ciblées

- Suivi des flux du quai à l'expédition, observation des pratiques réelles, challenge des enregistrements.
- Tests de traçabilité (amont/aval), contrôle infrastructures (portes isothermes, quais, chambres froides).
- Mesure des temps d'attente, vérification CCP/PRPo, vérifications d'hygiène ciblées (swabbing si pertinent).
- Identification des facteurs systémiques et lien de chaque écart aux dangers HACCP.

Phase 3 — Analyse des écarts, plan d'action et livrables

- Qualification des écarts selon impact sanitaire/client.
- Plan d'action priorisé (délais, responsables, preuves attendues).

- Livrables: rapport illustré, registre d’écarts, matrice d’actions, support de restitution CODIR.
- Possibilité de missions complémentaires (conseil hygiène, audits hygiène) et références Codex si nécessaire.

Phase	Durée type	Livrables clés	Acteurs impliqués
Cadrage et planification	0,5 à 1 jour	Plan d’audit, périmètre, risques prioritaires	Direction, Qualité, HSE
Visites et vérifications	1 à 3 jours / site	Constats terrain, tests de traçabilité, relevés	Production, Logistique, Maintenance
Analyse et recommandations	1 à 2 jours	Rapport d’audit, plan d’action priorisé	Direction, Pilotes de processus
Restitution et suivi	0,5 jour	Restitution CODIR, jalons de suivi	CODIR, Référents qualité

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit illustré	Constats factuels, analyses de risques, visuels
Registre d’écarts	Classement par impact sanitaire/client, preuves attendues
Plan d’action priorisé / matrice d’actions	Priorités, délais, responsables, jalons de suivi
Support de restitution CODIR	Synthèse décisionnelle pour comité de direction
Résultats de tests de traçabilité	Tests amont/aval réalisés en temps contraint
Relevés et contrôles ciblés	Températures, CCP/PRPo, swabbing le cas échéant

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Experts opérationnels ancrés à Abidjan: connaissance des terminaux du port autonome, des lignes mixtes de Yopougon et des exigences export.
- Approche pragmatique et mesurable: quick wins (CCP, lisibilité des enregistrements, tests de rappel) et chantiers structurants (maintenance hygiénique, revue HACCP, gouvernance documentaire).
- Réduction des non-conformités récurrentes, sécurisation des visites clients et renforcement de la confiance des autorités sanitaires.
- Secteurs accompagnés: produits halieutiques, cacao, jus/boissons, produits laitiers, boulangerie-pâtisserie, épices/condiments, logistique du froid.
- Services complémentaires et suivi post-mission pour objectiver les gains et ajuster les actions.