Fiche Technique: Audit tiers

Contexte / Problématique

- Vision indépendante et rigoureuse de la sécurité des aliments, sans biais interne.
- Décisions critiques sécurisées: qualification fournisseurs, validation de site, préparation à la certification, exigences clients.
- Croisement des référentiels et du terrain: HACCP, ISO 22000, IFS/BRCGS, exigences clients, réglementation locale.
- Détection des non-conformités majeures et fragilités opérationnelles: hygiène, nettoyage-désinfection, froid, traçabilité, libération produit.
- Moins d'aléas lors d'audits externes, plus de confiance des acheteurs internationaux et d'agilité industrielle.
- Cadence efficace: 1–3 jours sur site, rapport exécutif sous 5 jours ouvrés, plan d'action priorisé.

> Un incident qualité peut coûter 8–12 % du chiffre d'affaires annuel. Une préparation structurée réduit de 30–50 % les non-conformités majeures au prochain audit de certification.

Notre approche / Méthodologie

Méthode orientée résultats: cadrage précis, collecte de preuves robuste, analyse experte, restitution claire et suivi mesurable. Format reproductible sur sites, fournisseurs, entrepôts et co-packers.

Cadrage stratégique et périmètre

- Objectifs, sites/lignes, flux prioritaires, points critiques HACCP.
- Documents à préparer, plages d'observation (pré-op, changements de série, fin de poste).
- Échantillonnages ciblés: ATP, écouvillonnages, contrôles de température.
- Articulation possible avec audits hygiène/diagnostic de conformité.

Analyse documentaire et référentiels

- Procédures, enregistrements, analyses, plans de contrôle.
- Alignement avec ISO 22000, guides sectoriels, spécifications clients; principes HACCP (Codex).
- Vérification de la maîtrise des dangers, robustesse des CCP, gestion des allergènes, traçabilité amont/aval.

Audit terrain, entretiens et techniques d'évaluation

- Observation des zones à risques; état équipements; nettoyage-désinfection; flux; froid; contrôles libératoires.
- Entretiens croisés: opérateurs, qualité, maintenance, logistique.
- Prélèvements environnementaux et ATP; vérifications aléatoires d'enregistrements; tests de traçabilité.

- Évaluation du zonage, risques de corps étrangers, gestion des allergènes; revue à blanc d'un lot.

Rapport, scoring des risques et plan d'action

- Constats par thématique, niveau de risque et exigence associée; scoring visuel.
- Preuves photographiques et traçabilité des constats.
- Plan d'action priorisé avec responsable, échéance, indicateurs; synthèse CODIR + feuille de route terrain.
- Format standardisé, comparable multi-sites.

Suivi post-mission et amélioration continue

- Points de suivi à 30/60/90 jours; levée des freins et ajustements.
- Re-audit ciblé en option; validations de clôture.
- Indicateurs: taux de clôture, écarts récurrents, incidents évités, performance à l'audit client.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage de mission	0,5 à 1 jour	Plan d'audit, périmètre, objectifs, liste de documents
Audit terrain	1 à 3 jours/site	Preuves, entretiens, constats, premières priorités
Analyse & scoring	1 à 2 jours	Matrice de risques, cartographie des écarts
Restitution	0,5 jour	Rapport exécutif, plan d'action priorisé
Suivi post-mission	30–90 jours	Revue d'avancement, validations de clôture

Livrables

Livrable	Description
Plan d'audit et périmètre	Objectifs, sites/lignes concernés, liste des documents à fournir.
Preuves et constats terrain	Photos, traçabilité des constats, priorités initiales issues des observations et entretiens.
Matrice/scoring des risques	Cartographie des écarts et niveaux de risque, scoring visuel.
Rapport exécutif	Synthèse claire pour décideurs (CODIR/COMEX), faits et preuves à l'appui.
Plan d'action priorisé	Actions hiérarchisées avec responsable, échéance et indicateurs de succès.
Feuille de route opérationnelle	Pilotage terrain séquencé par impact sanitaire, faisabilité et coût.
Suivi 30–90 jours	Revue d'avancement et validations de clôture des non-conformités.
Alerte prioritaire 48 h	Notification et point de revue en cas de non-conformités majeures sécurité consommateur.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants seniors, auditeurs reconnus; forte expérience multi-référentiels (mer, meunerie, boissons, laitiers, ingrédients).
- Indépendance, éthique et confidentialité garanties; critères d'évaluation transparents; preuves tracées et horodatées.
- Méthodologie réplicable multi-sites et fournisseurs; harmonisation des grilles; comparabilité des niveaux de maîtrise.

- Crédibilise les décisions d’investissement et rassure les distributeurs/acheteurs, notamment à l’export.
- Engagements fermes: planification sous 10 jours ouvrés, intervention sans perturber la production, restitution sous 5 jours, suivi 90 jours, alerte 48 h.
- Ancrage terrain local (Abidjan, Sénégal, Cameroun, Congo, Maroc) pour des recommandations réalistes: climat, chaîne du froid, ateliers humides, flux portuaires.
