Fiche Technique: Certification ISO 22000 au Sénégal

Contexte / Problématique

La Certification ISO 22000 structure un SMSDA adapté aux réalités sénégalaises (Dakar, Thiès, Kaolack, Ziguinchor, Diamniadio, Sandiara, Mbao).

- Exigences clients et réglementaires élevées sur les filières halieutiques, arachide, céréales, fruits et légumes.
- Chaîne du froid sous contrainte énergétique (coupures), risques histamine et microbiologiques.
- Harmonisation des pratiques multi-sites et sous-traitants; gouvernance sécurité des aliments à structurer.
- Documentation et traçabilité attendues aux contrôles du Port autonome de Dakar et de l'AIBD.
- Saisonnalité forte (campagnes halieutiques, saison des mangues) à maîtriser sans dégrader la conformité.
- Réduction des risques de retraits/rapatriements via HACCP opérationnel et PRP ciblés sur l'environnement tropical.

> Repère délai: pour un site unique (maturité moyenne) à Dakar ou Thiès, compter 5 à 9 mois jusqu'à la certification (diagnostic → déploiement → audits internes → audit de certification).

Notre approche / Méthodologie

Mission conduite en phases courtes, jalons mesurables, livrables immédiatement exploitables en atelier, laboratoire et logistique.

Diagnostic initial multi-sites et cartographie des risques

- État des lieux par site: plans, flux, eau/froid/ventilation, hygiène, nettoyage-désinfection, allergènes, métrologie, corps étrangers.
- Cartographie des dangers par filière (thon, sardinelles, arachide, céréales, fruits tropicaux) selon le Codex.
- Plan d'actions priorisé; audits hygiène possibles pour objectiver les écarts.

Conception du SMSDA, PRP et HACCP adaptés

- Documentation « nécessaire et suffisante »: politique, objectifs, processus, procédures, instructions, enregistrements.
- PRP ciblés: eau, hygiène en climat chaud, maîtrise microbienne, chaîne du froid sous contrainte.
- HACCP animé en équipe, intégrant saisonnalités et profils fournisseurs.

Déploiement opérationnel et conduite du changement

- Qualification équipements critiques (froid, détecteurs métaux), paramétrage des CCP.
- Formation terrain, routines de nettoyage vérifiées par prélèvements/tests.

- Exigences contractuelles et évaluations périodiques des sous-traitants (transport, nettoyage, analyses).
- Synchronisation avec fenêtres d'arrêt à Mbao/Diamniadio pour limiter l'impact production.

Audits internes, traçabilité et préparation à la certification

- Programme d'audits internes calé sur risques et incidents historiques.
- Exercices de traçabilité amont/aval en conditions réelles (poisson, arachide, fruits).
- Préparation audit: revues documentaires, visites de lignes, entretiens simulés.

Pilotage post-certification et amélioration continue

- Plan Kaizen, consolidation des compétences, préparation audits de surveillance.
- Gestion maîtrisée des changements (nouveaux produits, extensions, fournisseurs).
- Plans d'actions suivis mensuellement à partir des retours d'audits et indicateurs.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial	2 à 4 semaines	État des lieux, cartographie des risques, plan d'actions priorisé
Conception SMSDA	4 à 8 semaines	Documentation SMSDA, PRP, étude HACCP, supports d'enregistrement
Déploiement opérationnel	6 à 10 semaines	Procédures terrain, formations, indicateurs, validations
Audits internes & Prépa certif	3 à 6 semaines	Rapports d'audit, essais de traçabilité, actions correctives

Livrables

Livrable	Description
État des lieux & cartographie des risques	Diagnostic par site, dangers filière (poisson, arachide, céréales, fruits), plan d'actions priorisé
Documentation du SMSDA	Politique, objectifs, processus, procédures, instructions, enregistrements
PRP opérationnels	Eau, hygiène personnel, maîtrise microbienne, chaîne du froid sous contrainte énergétique
Étude HACCP & CCP	Analyse des dangers, détermination/paramétrage des CCP, preuves traçables
Procédures terrain & formations	Procédures atelier, routines de nettoyage, formations opérateurs et encadrement
Indicateurs & tableaux de bord	Défauts, réclamations, résultats labo, suivi des actions et efficacité
Rapports d'audits internes & traçabilité	Rapports, essais de traçabilité amont/aval sur lots réels, actions correctives
Préparation audit de certification	Revues documentaires, visites de lignes, entretiens simulés jusqu'à l'audit

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise ISO 22000 ancrée dans les filières sénégalaises (halieutique, arachide, céréales, fruits tropicaux).
- Approche pragmatique: livrables utiles en atelier, planning réaliste, proximité et coproduction.
- Maîtrise du multi-sites et des contraintes locales (énergie, eau, logistique, saisons).

- Réduction rapide des non-conformités; fluidité accrue aux contrôles (Port de Dakar, AIBD).
- Crédibilité renforcée auprès des acheteurs internationaux; alignement Codex et exigences UE.
- Transfert de compétences pérenne: HACCP coanimé, audits internes outillés, rituels de management durables.
