Fiche Technique: Diagnostic ISO 22000 à Abidjan

Contexte / Problématique

- Environnements à risque entre Yopougon, Vridi, Treichville et l'aéroport : humidité côtière, variations thermiques, manutentions, attentes douanières.
- Sous-traitance multiple (hygiène, transport) et risques de rupture de chaîne du froid sur les dessertes internes.
- Exigences croissantes des clients UEMOA/CEDEAO et distributeurs nationaux ; conformité attendue au Codex, CODINORM, avec appui possible du LANEMA.
- Sans diagnostic approfondi : décisions fondées sur des hypothèses, empilement de procédures et maîtrise partielle des dangers.
- Incidents microbiologiques souvent détectés tardivement ; coûts de non-qualité (rebuts, rappels internes à PK24, dérives de consommations, arrêts de ligne).
- Besoin d'un plan d'action opérationnel, adapté aux réalités locales (accès à l'eau, froid intermittent, pics d'activité au Port, prestataires d'hygiène).

Notre approche / Méthodologie

Méthode ancrée localement, menée sur site (lignes et zones logistiques) pour confronter la documentation aux pratiques réelles. Étapes courtes, livrables concrets et priorités tactiques.

Cadrage initial, cartographie des flux et hypothèses de risques

- Clarification du périmètre (produits, lignes, zones) et des interlocuteurs (qualité, production, maintenance, sous-traitants hygiène).
- Cartographie des flux de Vridi à l'expédition ; confrontation aux réalités d'Abidjan (eau, électricité, froid, manutention, horaires douaniers).
- Pré-classification des dangers (bio/physico/chimique/allergènes) et CCP pressentis.
- Production d'une grille d'échantillonnage et d'un plan d'entretiens.

Audit terrain, échantillonnages et preuves de maîtrise

- Observation des gestes, revue des enregistrements, tests de traçabilité.
- Mesures simples et robustes : températures, ATP, contrôles visuels normés.
- Vérification des zones sensibles (déchargement, ateliers humides, chambres froides, points de lavage, sas) avec les équipes.
- Qualification des PRP/PRPo, challenge des CCP, lien aux exigences ISO 22000:2018 et bonnes pratiques Codex.

Analyse d'écarts, priorisation et chiffrage du plan d'action

- Matrice d'écarts pondérée par criticité (sécurité, légal, clients, image).

- Estimation effort/délai/coût ; focalisation sur les quick wins à fort impact.
- Intégration des contraintes d'Abidjan (prestataires, approvisionnements, créneaux portuaires, congés).
- Consolidation HACCP alignée sur le Codex Alimentarius.

Restitution managériale et ancrage opérationnel

- Restitution claire : synthèse des risques et feuille de route priorisée.
- Responsabilités par service, indicateurs de suivi, besoins de renforcement (formation, validations, essais complémentaires).
- Support de pilotage pour comités HACCP et revues de direction.
- Jalons de suivi post-mission pour vérifier la transformation des actions en résultats.

> Durées indicatives à Abidjan (site mono-produit) : Cadrage 0,5–1 j • Audit terrain 1–2 j • Analyse 0,5–1 j • Restitution 0,5 j.

- Points de vigilance : maîtrise du froid, hygiène des zones humides, nuisibles, étanchéité flux propres/sales.
- Indicateurs recommandés : conformité PRP, taux d'actions clôturées, incidents CCP, réclamations clients, rebuts.
- Rythme d'animation : comité HACCP mensuel, revue de direction trimestrielle, bilan semestriel.

Livrables

Livrable	Description
Périmètre défini et plan d'audit	Cadrage du site (produits, lignes, zones) et planning des vérifications.
Grille d'échantillonnage et plan d'entretiens	Supports structurants pour mesures et échanges terrain.
Constats terrain et mesures	Observations, relevés (températures, ATP) et contrôles visuels normés.
Preuves de maîtrise	Photos (géolocalisées), enregistrements vérifiés et tests de traçabilité.
Matrice d'écarts pondérée	Classement par criticité (sécurité, légal, clients, image de marque).
Chiffrage et séquencement	Estimation effort/délai/coût avec quick wins prioritaires.
Plan d'action et KPI	Feuille de route priorisée, responsabilités, gouvernance HACCP et indicateurs.
Modèle de coût de non-qualité	Estimation par famille de dangers et par étape process.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

> Après 3 à 6 mois, baisse observée de 20 à 40 % des incidents qualité significatifs sur des sites abidjanais.

- Expertise locale (Yopougon, Vridi, Treichville, Koumassi, Port-Bouët) et recommandations proportionnées, compatibles avec vos cycles.
- Méthodologie orientée preuves : constats factuels, photos géolocalisées, enregistrements vérifiés, essais ciblés.
- Co-construction et coaching des équipes ; points de suivi post-mission pour sécuriser l'exécution.

- Alignement normatif ISO 22000:2018 et Codex ; prise en compte des lignes nationales CODINORM et coordination possible avec le LANEMA.
- Impacts mesurables : audits clients fluidifiés, moins de non-conformités majeures, baisse des rebuts, amélioration de l’OEE.
- Couverture sectorielle : boissons, laitiers, viandes/poissons, cacao/sucrés, huiles/corps gras, plateformes de distribution.
