Fiche Technique: Mise en place FSSC 22000 au Cameroun

Contexte / Problématique

Au Cameroun, la FSSC 22000 est devenue un levier clé pour sécuriser les chaînes d'approvisionnement et accéder aux marchés exigeants, du Port Autonome de Douala aux terminaux de Kribi.

- Pressions accrues des acheteurs (CEMAC, export) et contrôles sanitaires renforcés (ANOR, chaîne du froid, traçabilité).
- Maîtrise attendue des dangers microbiologiques, physiques et chimiques dans un climat tropical et des transports longs.
- Filières concernées: cacao, banane, huile de palme, volaille, pêche, avec flux via Douala et Kribi.
- Contraintes opérationnelles locales: humidité, chaleur, énergie irrégulière, disponibilité variable des pièces de rechange.
- Sans socle FSSC 22000: audits clients répétés, constats récurrents et accès aux débouchés incertain.

> Repères chiffrés observés: -20 à -40 % de non-conformités critiques en 12 mois et -10 à -25 % de déclassements, avec une amélioration du taux de service sur les expéditions via Douala/Kribi.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement pragmatique, du diagnostic d'écart à la certification, ancré sur site (Douala, Yaoundé, Kribi) et centré sur les dangers majeurs: froid, eau, nettoyage, corps étrangers.

Phase 1 — Diagnostic d'écart et cartographie des dangers

- Évaluation PRP, HACCP, documentation, traçabilité, urgences.
- Prise en compte climat/transport (Douala–Yaoundé–Kribi), ressources disponibles.
- Tests ciblés: eau, surfaces, ATP, vérification CCP/CP.
- Plan d'action priorisé, interactions prestataires (transport, maintenance).

Phase 2 — Conception du système et outillage documentaire

- Consolidation SMSDA (PDCA ISO 22000), PRP adaptés et HACCP.
- Procédures clés: froid, hygiène du personnel, allergènes, libération produit.
- Enregistrements structurés, tableau de bord de surveillance.
- Plans de validation/qualification (cuiseurs, chambres froides, détecteurs de métaux).

Phase 3 — Mise en œuvre, audit interne et préparation à la certification

- Montée en régime des routines: vérifications, autocontrôles, rondes d'hygiène.
- Audit interne intégral FSSC 22000, preuves et traçabilité robustes.

- Préparation certification (stage 1 & 2), logistique d’accueil et post-audit.
- Conduite du changement par ateliers opérationnels et chefs d’équipe.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Acteurs impliqués
Diagnostic initial	2 à 4 semaines	Rapport d’écart, plan d’action priorisé	Qualité, production, maintenance
Conception SMSDA	4 à 6 semaines	Procédures, PRP, HACCP, indicateurs	Qualité, chefs d’équipe
Mise en œuvre contrôlée	4 à 8 semaines	Enregistrements, validations, routines	Ateliers, logistique, services généraux
Audit interne & revue	2 à 3 semaines	Rapport, actions correctives	Référent FSSC, direction
Pré-audit & certification	2 à 4 semaines	Dossier de certification, plan de réponse	Cabinet, organisme certificateur

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écart & plan d’action	Diagnostic complet PRP/HACCP/documentation, priorités chiffrées et feuille de route.
Cartographie des dangers, PRP & HACCP	Analyses contextualisées (climat, transport), plans de maîtrise et CCP/CP vérifiés.
Procédures clés	Froid, hygiène du personnel, gestion des allergènes, libération produit.
Tableau de bord & enregistrements	Indicateurs de surveillance, preuves et traçabilité centralisées.
Plans de validation/qualification	Équipements critiques (cuiseurs, chambres froides, détecteurs de métaux).
Audit interne FSSC 22000	Audit à blanc complet et plan d’actions correctives.
Dossier de certification	Préparation stage 1 & 2, logistique d’accueil, plan de réponse post-audit.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Proximité opérationnelle: accompagnement sur sites de Douala-Bassa, Bonabéri, Yaoundé-Nsam et axes vers Kribi.
- Gains mesurables: -20 à -40 % de NC critiques, -10 à -25 % de déclassements, meilleur taux de service (12 mois).
- Audits clients accélérés et acceptation facilitée des lots sensibles (frais, surgelés) aux ports de Douala/Kribi.
- Gouvernance claire: comité de projet, jalons, indicateurs; missions typiques de 12 à 20 semaines.
- Maîtrise des référentiels: ISO 22000, FSSC 22000 et PRP adaptés aux réalités climatiques et industrielles locales.
- Expérience multi-filières: carnés, mer/surgélation, céréaliers, fruits transformés pour marchés CEMAC et export.