Fiche Technique: Mise en place FSSC 22000 au Sénégal

Contexte / Problématique

- Pression des acheteurs (UE, Maghreb, sous-région) et besoin d'une certification GFSI pour exporter via le Port de Dakar et l'AIBD.
- Sécurisation des flux et réduction des non-conformités (corps étrangers, étiquetage, traçabilité) par des preuves documentées et des validations de procédés.
- Maîtrise des dangers clés selon les filières: histamine/parasites (halieutique), aflatoxines (arachide), contaminants chimiques et allergènes.
- Enjeu managérial: rationaliser les procédés, stabiliser la qualité, renforcer la confiance des distributeurs et réseaux hôteliers internationaux.
- Harmonisation des pratiques entre sites (Thiès, Dakar, etc.) et ancrage d'une culture sécurité avec audits internes robustes.

> Repère projet: un cycle complet de mise en place s'étend généralement sur 4 à 9 mois selon la complexité et la maturité initiale, avec des gains visibles dès les premiers sprints.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en séquences claires, adaptées aux réalités locales (laboratoires ITA/privés, filières halieutiques et Niayes, contraintes logistiques entre sites).

Phase 1 — Diagnostic initial et cadrage

- Audit documentaire, revue des flux (réceptions, chambres froides, expéditions), entretiens terrain.
- Cartographie des dangers (histamine, aflatoxines, corps étrangers), identification des PRP manquants, plan projet aligné FSSC/ISO 22000.

Phase 2 — Conception du SMSDA, révision HACCP et PRP

- Ossature documentaire: analyses de dangers, PRP/PRPo, matrices de surveillance, validation des CCP.
- Intégration allergènes (arachide, sésame), maîtrise fournisseurs, traçabilité amont/aval; repères Codex Alimentarius.

Phase 3 — Déploiement opérationnel et conduite du changement

- Ateliers gestes clés, mise en service des enregistrements, période de fonctionnement sous contrôle.
- Coaching des responsables, routines orientées indicateurs; relais RH/QHSE (rappels et évaluations).

Phase 4 — Pré-audit, actions correctives et certification

- Pré-audit complet, traitement des écarts, consolidation des preuves et revue de direction.
- Sélection d'un organisme certificateur accrédité; planification audit étape 1/étape 2.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic et cadrage	2 à 4 semaines	Rapport d’écarts, plan projet, cartographie des dangers
Conception et HACCP	4 à 6 semaines	PRP/PRPo, études de validation, matrices de surveillance
Déploiement et conduite du changement	4 à 8 semaines	Enregistrements opérationnels, routines d’animation, indicateurs
Pré-audit et finalisation	2 à 3 semaines	Pré-audit, plan d’actions, dossier de certification prêt

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan projet	Diagnostic initial, priorisation et jalons de mise en œuvre
Cartographie des dangers	Dangers par filière (halieutique, arachide, Niayes) et PRP prioritaires
Dossiers PRP/PRPo	Procédures, fréquences, responsabilités et preuves associées
Matrices de surveillance	Points de contrôle, enregistrements et critères d’acceptation
Études de validation	Températures/temps, activité de l’eau, validations de procédés et CCP
Enregistrements opérationnels	Fiches terrain, routines d’animation et indicateurs de performance
Pré-audit et plan d’actions	Constats étayés, priorisation et suivi des corrections
Dossier de certification prêt	Preuves consolidées et appui à la sélection de l’organisme certificateur
Outils de pilotage	Grilles d’audit interne, tableaux de bord, standards visuels, procédures courtes

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse de 30–60 % des non-conformités majeures lors des audits clients; audits plus fluides via une documentation claire.
- Accès facilité aux marchés export grâce à une certification FSSC 22000 reconnue par le GFSI.
- Harmonisation inter-sites, traçabilité fiabilisée et stabilisation de la chaîne du froid.
- Approche terrain pragmatique: ateliers HACCP, coaching des managers, routines durables (évite les “usines à gaz”).
- Gains opérationnels: amélioration OEE, réduction des rebuts, maîtrise des CCP et prévention des retraits/incidents.
- Expertise locale multi-filières (halieutique, Niayes, arachide, céréales, boissons) et adaptation aux contraintes logistiques sénégalaises.