Fiche Technique: Mise en place ISO 22000 à Abidjan

Contexte / Problématique

Un environnement agroalimentaire orienté export, soumis à des contraintes climatiques et logistiques fortes, exige un SMDA ISO 22000 robuste et contextualisé.

- Écosystème d'Abidjan: Port autonome, Zone industrielle de Yopougon, hubs vers le PK24 et axe VGE.
- Contraintes locales: chaleur, humidité > 80 %, aléas eau/électricité, risques de rupture de froid.
- Multiplication des points de contrôle: quais frigorifiques (Vridi), ateliers, expéditions (Marcory, Treichville, Cocody).
- Besoin d'un SMDA pragmatique: PRP stabilisés, HACCP contextualisé, procédures adaptées au terrain.
- Enjeux business: attentes acheteurs GMS/internationaux; ISO 22000 = passeport commercial et traçabilité renforcée.
- Pilotage: objectifs clairs, indicateurs de performance et revue de direction réactive.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil séquencée, calée sur vos flux réels (réceptions portuaires, cadences de production, tournées de distribution) avec jalons et livrables utiles.

Diagnostic terrain à Abidjan et cartographie des dangers priorisés

- Diagnostic in situ: quais frigorifiques (Vridi), ateliers de Yopougon, chambres froides, zones d'expédition.
- Mesures et vérifications: températures, prélèvements de surface, plans sanitaires, traçabilité réelle.
- Sorties: rapport de risques contextualisé et plan d'action chiffré (compléments possibles via audits hygiène/conformité).

Conception du SMDA et HACCP adaptés au climat et aux flux d'Abidjan

- Structuration du SMDA, HACCP et PRP/PRPo sur les risques majeurs identifiés.
- Limites critiques et fréquences ajustées aux amplitudes thermiques et à l'humidité locales.
- Résultats: corpus documentaire épuré, enregistrements utiles, matrice de conformité claire.

Déploiement opérationnel, conducteurs de ligne et culture de prévention

- Sessions ciblées chefs d'équipe/opérateurs, démonstrations aux postes critiques.
- Formation du personnel et ancrage des bonnes pratiques (référentiel Codex).
- Indicateurs de routine: écarts PRP, NC HACCP, temps de réaction pour objectiver les progrès.

Audit interne, revue de direction et préparation certification

- Audit interne complet; revue de direction basée sur indicateurs consolidés.
- Traitement des écarts et actions correctives proportionnées; gouvernance multi-sites cadrée si besoin.

Phase	Durée indic. (sem.)	Acteurs clés	Livrables
Diagnostic et priorisation	2 à 4	Consultant, Qualité, Production	Carte des dangers, plan d’action
Conception SMDA/HACCP	3 à 5	Qualité, Méthodes	Procédures, PRP/PRPo, matrice HACCP
Déploiement et routines	4 à 6	Encadrement, Opérateurs	Formations, enregistrements, KPI
Audit interne et préparation	2 à 3	Qualité, Direction	Rapport d’audit, plan d’actions finales

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des dangers priorisés	Diagnostic in situ des zones sensibles et hiérarchisation des risques.
Rapport de risques + plan d’action chiffré	Recommandations concrètes, coûts/impacts estimés et jalons.
Procédures SMDA & PRP/PRPo	Procédures opérationnelles adaptées au climat et aux flux d’Abidjan.
Matrice HACCP et conformité	Analyse des dangers, limites critiques, surveillance et vérification.
Modèles d’enregistrements & KPI	Supports de suivi utiles et indicateurs de performance terrain.
Kit d’animation managériale	Outils pour animer routines, comités de pilotage et revues.
Formations ciblées	Sessions pratiques pour opérateurs/encadrement sur postes critiques.
Rapport d’audit interne & plan final	État de conformité, écarts restants et plan d’actions de clôture.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

> Résultats mesurés: non-conformités critiques -50 % en 6 à 9 mois quand les PRP sont stabilisés; temps de réponse aux réclamations divisé par deux.

- Taux de réussite aux audits clients renforcé via une documentation ciblée sur les risques majeurs du site.
- Approche pragmatique et locale: prise en compte des flux portuaires, de l’axe VGE et des conditions climatiques.
- Gouvernance efficace: comités courts, arbitrages éclairés, indicateurs actionnables; pas de paperasse superflue.
- Culture de prévention et montée en compétence des équipes, avec routines de terrain tenues.
- Couverture sectorielle: cacao, thon/produits de la mer (Port-Bouët), boissons/glaces, laitiers, carnés, BVP et traiteur; adaptation multi-sites (Yopougon, Vridi, PK24).