Fiche Technique: Refonte système ISO 22000 à Abidjan

Contexte / Problématique

Abidjan (Vridi, Yopougon, Treichville, Marcory) impose une refonte centrée sur les risques portuaires, logistiques et climatiques pour sécuriser export et audits.

- Aligner HACCP, PRP/PRPo et traçabilité aux risques des matières premières tropicales, chambres froides et liaisons douanières.
- Gérer humidité, pics de chaleur, délestages électriques et pressions opérationnelles sur les quais.
- Rupture de chaîne du froid en attente au port, contamination sous averses, flux denses et corps étrangers: risques concrets à maîtriser.
- Déclencheurs fréquents: exigences accrues d'audits clients, passage ISO 22000:2018, intégration FSSC 22000.
- Contraintes terrain: équipes jour/nuit, circulation inter-communes, disponibilité des sous-traitants (désinfection, calibration, maintenance).

> Gains visés: -30 à -50 % de non-conformités majeures en audit, -20 % de rebuts liés à l'hygiène, suppression des blocages récurrents de chaîne du froid sortante.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement calé sur les cadences réelles des ateliers et plateformes d'Abidjan, sans arrêter la production ni perturber les expéditions.

> Déploiement progressif, outillé et centré sur les risques critiques du terrain (quais, zones froides, ateliers).

1) Diagnostic terrain et priorisation (sites d'Abidjan)

- Parcours complet: réception → expédition (Yopougon, Koumassi, Vridi).
- Cartographie des flux, observations, chronos des temps critiques.
- Vérification des équipements (sondes, enregistreurs, sas, nuisibles).
- Recoupement exigences client/export, incidents, analyses, audits.
- Priorisation via grille « Abidjan » (humidité, délestages, rotation).

2) Refonte documentaire et alignement à la norme

- Procédures courtes, matrices visuelles, enregistrements digitaux légers.
- Révision des dangers, PRP/PRPo, recalage des CCP, plan HACCP actualisé.
- Intégration des réalités locales (températures, condensation, poussières, manutention).
- Alignement à ISO 22000 et état de l'art international.

3) Déploiement opérationnel et montée en compétence

- Pilotes par ligne, standards visuels, coaching terrain, rituels courts.
- Formats d’enregistrement adaptés (chaleur/humidité), seuils d’alerte optimisés.
- Escalades accélérées, redémarrages post-délestage maîtrisés.
- Justifications HACCP adossées aux principes du Codex Alimentarius.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Responsables
Diagnostic et priorisation	2 à 3 semaines	Cartographie des risques, plan d’actions priorisé	Consultant, responsable qualité, chefs d’équipe
Refonte documentaire	3 à 5 semaines	Procédures, PRP/PRPo, plan HACCP, matrices de maîtrise	Consultant, cellule HACCP, responsables de zone
Déploiement et coaching	4 à 6 semaines	Standards visuels, enregistrements, rituels de pilotage	Consultant, encadrement de proximité

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des risques & plan d’actions	Diagnostic in situ, priorisation « Abidjan », actions rapides et chantiers structurants.
Procédures, PRP/PRPo, plan HACCP	Documentation simplifiée, alignée ISO 22000, intégrant contraintes locales.
Matrice de maîtrise & standards visuels	Moyens de contrôle, seuils d’alarme, routines visuelles et bonnes pratiques.
Formats d’enregistrement & rituels	Enregistrements adaptés (chaleur/humidité), top 5 minutes, revues quotidiennes.
Tableau de bord de résultats	Suivi des écarts d’audit, stabilité CCP/PRPo, conformité analyses, compétences.
Matrice de correspondance référentiels	ISO 22000 ↔ FSSC 22000 / IFS / BRCGS pour éviter doublons et charges inutiles.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise normative + ancrage abidjanais (Yopougon, Vridi, Treichville) sur cacao, huiles, boissons, pêche, fruits tropicaux.
- Approche opérationnelle: procédures courtes, contrôles efficaces, routines adaptées aux cadences portuaires et ateliers.
- Engagement sur résultats: réduction des écarts majeurs, stabilité CCP/PRPo, conformité des analyses, progression des compétences.
- Continuité de performance: audits internes croisés, maintenance, défense des aliments, culture sécurité des aliments.
- Bénéfices concrets: moins de rebuts froid, baisse des corps étrangers, redémarrages post-délestage standardisés, indicateurs plus lisibles.
- Cohérence multi-référentiels: intégration QSE, FSSC 22000, IFS/BRCGS selon vos marchés export.