Fiche Technique: Refonte système ISO 22000 au Cameroun

Contexte / Problématique

- Sécuriser les denrées, fluidifier les audits clients et gagner des marchés export.
- Contraintes terrain: variabilité énergétique, chaîne du froid intermittente, pièces de rechange limitées.
- Systèmes vieillissants: documents éparpillés, HACCP obsolète, PRP inégalement appliqués, audits internes peu prédictifs.
- Adaptation ISO 22000:2018 aux risques locaux (eau de process, hygiène, fournisseurs) et à la saisonnalité (cacao, manioc, maïs, volaille, pêche).
- Exigences logistiques/douanières (CEMAC, Nigeria) et coordination avec l'ANOR et les services vétérinaires.
- Uniformiser des pratiques multi-sites (Douala-Bassa/Bonabéri, Kribi, Yaoundé, Bafoussam, Garoua) tout en restant réaliste sur les ressources.

> Gains observés: -30 à -50 % de non-conformités critiques en audit interne, temps de recherche des preuves divisé par 2, traçabilité plus rapide.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée, orientée résultats, calée sur la réalité des sites (Douala, Yaoundé, Kribi) avec objectifs mesurables et livrables concrets.

Phase	Objectif Cameroun	Durée indicative
Diagnostic	Photographier les risques à Douala/Yaoundé/Kribi	2–4 semaines
Refonte HACCP/PRP	Actualiser et simplifier les contrôles critiques	4–8 semaines
Pilotage du changement	Installer routines et indicateurs utiles	4–6 semaines
Audit interne	Vérifier la maîtrise et combler les écarts	2–3 semaines

1) Diagnostic initial et cartographie des risques

- Visites terrain (atelier, entrepôt frigorifique, plateformes Douala/Kribi).
- Revue de conformité ISO 22000 et maturité PRP/HACCP.
- Cartographie des risques priorisés et plan d'actions 0–3 mois.

2) Refonte HACCP, PRP et gestion documentaire

- Étude HACCP remise à plat selon dangers locaux; PRP renforcés.
- Procédures critiques réécrites, enregistrements utiles balisés.
- Alignement ISO 22000/Codex; gouvernance claire des rôles/compétences.

3) Pilotage du changement et routines

- Points quotidiens atelier, revues hebdo des écarts, analyses mensuelles.
- Tableaux de bord, seuils d'alerte, standards de réaction (froid, N/D, microbio).
- Montée en compétence des superviseurs et boucle d'amélioration continue.

4) Audit interne et préparation certification

- Audit sur pièces et terrain: entretiens, échantillonnages, tests traçabilité.
- Priorisation des actions correctives et consolidation des preuves.
- Audit blanc et plan de stabilisation post-certification.

Livrables

Livrable	Description
Rapport initial de diagnostic	Photographie des risques par site et plan d'actions 0–3 mois.
Cartographie des risques	Risques priorisés selon impact sanitaire et commercial, trajectoire 3–9 mois.
Étude HACCP révisée	Alignée sur les dangers rencontrés au Cameroun; seuils et contrôles actualisés.
PRP critiques priorisés	Hygiène du personnel, N/D, nuisibles, réception fournisseurs renforcés.
Procédures et enregistrements clés	Formats simplifiés, audit-ready, liés aux risques majeurs.
Tableaux de bord & routines de management	Indicateurs utiles, rituels (quotidien/hebdo/mensuel), standards de réaction.
Rapport d'audit interne	Constats, priorisation des NC et plan correctif final.
Audit blanc & plan de stabilisation	Vérification finale « audit-ready » et actions post-certification.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage local et sectoriel: Douala-Bassa/Bonabéri, Yaoundé, Kribi; minoterie, laitier, avicole, produits de la mer, cacao/manioc/maïs.
- Approche « terrain d'abord »: validation au poste, preuves photo, tests de traçabilité, coaching des superviseurs.
- Pilotage clair: jalons, indicateurs mensuels, rituels partagés; un directeur de mission unique garantit la cohérence.
- Résultats mesurables: baisse des NC critiques, meilleures notes d'audit clients, chaîne du froid plus stable.
- Compatible IFS/BRCGS: base ISO 22000 solide, intégration des exigences complémentaires sans alourdir le système.
- Trajectoire de certification sécurisée et proportionnée à vos moyens et enjeux.