Fiche Technique: Refonte système ISO 22000 au Sénégal

Contexte / Problématique

La montée en puissance des filières au Sénégal (Port de Dakar, Mbour, Diamniadio, Thiès…) impose des systèmes ISO 22000 réellement maîtrisés, alignés sur la révision 2018 et adaptés aux réalités locales.

- Exigences accrues des clients export, centrales d'achat et autorités de contrôle (UE, frontières).
- Systèmes historiques mis à l'épreuve par l'augmentation des cadences et la complexité multi-sites.
- Variabilité des matières premières, saisonnalité des pêches, contraintes énergétiques et de chaîne du froid.
- Besoin d'aligner HACCP, PRP, traçabilité et surveillance des dangers avec ISO 22000:2018 et le Codex.
- Objectifs business: réduire rejets à l'export, limiter non-conformités critiques, accélérer la libération des lots.

> Repère planning PME mono-site (Dakar/Thiès) : 10 à 16 semaines selon maturité, complexité procédés et disponibilité des référents.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en phases courtes et itératives, du diagnostic terrain à la validation et préparation à la certification, sans rupture d'activité.

Phase 1 — Diagnostic initial multi-sites & cartographie des risques

- Audits sur sites clés (Port de Dakar, Mbour/Joal, entrepôts, unités Thiès/Kaolack).
- Évaluation PRP, pertinence CCP, fiabilité enregistrements, réactivité aux non-conformités, documentation.
- Revue ISO 22000:2018, Codex HACCP et référentiels clients.
- Cartographie des risques, plan d'actions chiffré, projection des gains (rebut, délais, coûts d'analyses).

Phase 2 — Redesign des PRP, HACCP & pilotage documentaire

- Ciblage des fragilités: corps étrangers, hygiène personnel, nettoyage-désinfection, chaîne du froid, approvisionnements.
- HACCP revisité selon conditions sénégalaises (saisonnalité, températures, consommables).
- Système documentaire allégé, harmonisé inter-sites, sous contrôle de versions.
- Intégration attentes clients export, alignement Codex/ISO 22000.

Phase 3 — Gouvernance, compétences & pilotage par les risques

- Revues de direction trimestrielles, indicateurs orientés décision, mécanismes d'escalade.
- Rituels terrain (Gemba qualité, tours hygiène) et clarification des rôles.
- Fiches de mission, matrice de polyvalence, plan de développement des compétences.

- Outillage des missions internes (audits fournisseurs, évaluations hygiène, essais de rappel).

Phase 4 — Validation terrain, audits internes & préparation certification

- Tests de traçabilité multi-scénarios et essais de retrait-rappel chronométrés.
- Analyse performance CCP/PRPo, check-lists factuelles, formation auditeurs internes.
- Préparation audit de certification, coordination des actions correctives et pré-auditions.
- Veille technique (Codex Alimentarius) et calendrier partagé d'auto-évaluations.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic & cartographie	2 à 4 semaines	État des lieux, analyse d'écarts, plan d'actions priorisé
Redesign PRP & HACCP	4 à 6 semaines	PRP recalés, HACCP mis à jour, documents harmonisés
Pilotage & compétences	3 à 5 semaines	Indicateurs, routines managériales, matrices de compétences
Validation & certification	3 à 6 semaines	Essais de traçabilité, audits internes, préparation audit externe

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des risques & plan d'actions	Priorisation multi-sites, actions chiffrées, responsables et délais
PRP recalés & HACCP mis à jour	Alignés ISO 22000:2018 et Codex, attentes clients export intégrées
Système documentaire harmonisé	Procédures/enregistrements allégés, contrôle de versions inter-sites
Indicateurs & routines managériales	Revues de direction, tableaux de bord décisionnels, escalades
Matrice de compétences & plan de formation	Coaching terrain, validation en poste sur sites clés
Essais de traçabilité & retrait-rappel	Scénarios halieutiques/agro, temps de réaction mesurés
Audits internes & check-lists factuelles	Preuves attendues, recalage des écarts, plans correctifs
Préparation à la certification	Pré-auditions, coordination des actions correctives, dossier de passage

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Cabinet enraciné au Sénégal (Dakar, Thiès, Mbour, Saint-Louis, Kaolack, Ziguinchor) et réalités terrain intégrées.
- Expertise des filières halieutiques, agro et boissons (filetage/surgélation, huiles végétales, jus/boissons, céréaliers, laitiers).
- Approche projet structurée: calendrier, jalons, chef de projet client et consultant référent, transfert de compétences.
- Prise en compte des contraintes logistiques (Port, aéroport, Diamniadio) et chaîne du froid; articulation CEDEAO.
- Résultats mesurables: baisse des non-conformités critiques et rejets export, coûts d'analyses optimisés, délais de libération raccourcis.
- Suivi post-mission à 3 et 6 mois, outillage durable (audits internes, trames documentaires, routines managériales).