Fiche Technique: Audit de conformité réglementaire au Cameroun

Contexte / Problématique

- Superposition d'exigences: normes NC (ANOR), MINEPIA, MINSANTÉ, douanes, cahiers des charges distributeurs.
- Chaînes agroalimentaires exposées sur les corridors Douala–Yaoundé–Bafoussam et vers la CEMAC (ports de Douala et Kribi).
- Risques majeurs: eau de process, chaîne du froid, allergènes, contaminants, traçabilité.
- Enjeux économiques: éviter retraits, immobilisations portuaires, pertes de lots froid.
- Nécessité de hiérarchiser obligations légales/normatives/contractuelles et de lier chaque exigence à des preuves tangibles.
- Accès et expansion marchés (CEMAC, UE): alignement Codex, ISO 22000, IFS/BRCGS pour réduire frictions et accélérer homologations.

> Gains clés mis en avant: réduction des risques de blocage au port de Douala/Kribi, priorisation des chantiers critiques (eau, froid, hygiène, traçabilité), amélioration des délais de libération de lots.

Notre approche / Méthodologie

Méthode outillée et adaptée aux réalités locales: analyse documentaire, entretiens métiers, visites in situ et vérifications matérielles. Diagnostic étayé puis plan d'action opérationnel et chiffré.

Cadrage des exigences et cartographie des risques

- Définition du périmètre: sites (Douala-Bassa, Yaoundé), produits (pêche, huiles, cacao, boissons), flux (import/distribution).
- Inventaire des textes et référentiels applicables: ANOR, MINEPIA, MINSANTÉ, exigences clients.
- Cartographie des risques par atelier/ligne: eau, froid, nuisibles, nettoyage-désinfection, allergènes, corps étrangers.
- Lien obligations/preuves et articulation avec ISO 22000 + principes Codex si requis.

Visites de sites, entretiens et vérifications techniques

- Confrontation « prévu » vs « réalisé »: températures, portes isothermes, flux propres/sales, hygiène et état des surfaces.
- Contrôle équipements: lavage des mains, maîtrise nuisibles, calibrations.
- Entretiens production/maintenance/qualité pour vérifier compréhension et pratiques.
- Références reconnues (Codex, ISO 22000) pour caler les attendus et justifier écarts résiduels.

Analyse documentaire, preuves et essais ciblés

- Revue HACCP, PMS, procédures, enregistrements, certificats, étalonnages, rapports d'analyses.
- Essais ciblés si besoin: prélèvements eau/contacts/surfaces, validation de nettoyage, tests de traçabilité.
- Veille comparative ONSSA le cas échéant; préparation de la traçabilité des preuves.

Rapport, plan d'action et accompagnement

- Synthèse exécutive + matrice d'écarts (criticité, cause, preuve, recommandation).
- Plan d'action chiffré et séquencé (HACCP, PMS, dangers microbiologiques, maintenance, validation des procédés).
- Indicateurs de résultat: taux de conformité, délais de clôture, alertes froid, non-conformités répétitives.
- Articulation possible avec dispositifs de gestion d'incidents et de crises alimentaires.

Domaine	Exigences locales clés	Références et preuves	Fréquence
Eau de process	Qualité microbiologique et chimique conforme	Analyses, plan de prélèvements, actions correctives	Mensuelle à trimestrielle
Froid	Maintien des températures en stockage/transport	Relevés, alarmes, calibrations des sondes	Quotidienne/continue
Hygiène	Plan de nettoyage-désinfection, tenue du personnel	Fiches d'exécution, ATP/surfaces, audits hygiène	Hebdomadaire à mensuelle
Traçabilité	Reconstruction lot en -/+ 1 étape	Tests de traçabilité, registres entrées/sorties	Trimestrielle

Livrables

Livrable	Description
Synthèse exécutive	Résumé clair pour la direction, décisions et priorités.
Matrice d'écarts priorisés	Criticité, cause, preuve, recommandation.
Plan d'action chiffré et séquencé	Délais réalistes; chantiers HACCP, PMS, validation des procédés, maintenance.
Dossier de preuves	Procédures, enregistrements, analyses, essais ciblés, étalonnages.
Indicateurs de suivi	Taux de conformité, délais de clôture des écarts, alertes froid, non-conformités répétitives.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants seniors ancrés à Douala, Yaoundé, Kribi; maîtrise des normes NC (ANOR), MINEPIA, MINSANTÉ.
- Approche orientée preuves, plan d'action propriétaire avec jalons; transfert d'outils et méthodes.
- Couverture sectorielle: pêche, huiles végétales/palmier, cacao, boissons/brasseries, produits laitiers, logistique/entrepôts frigorifiques.
- Résultats tangibles: hausse du taux de conformité, baisse des non-conformités critiques, diminution des pertes froid.
- Fluidification des contrôles portuaires et réduction des délais de libération de lots.
- Alignement international (Codex, ISO 22000, IFS/BRCGS) et dialogue facilité avec ANOR/MINEPIA/MINSANTÉ.