Fiche Technique: Audit de conformité réglementaire au Congo

Contexte / Problématique

Les sites agroalimentaires au Congo opèrent entre normes internationales, prescriptions nationales et réalités logistiques (CFCO, Port Autonome de Pointe-Noire). L'audit clarifie les exigences, sécurise les licences et fluidifie les expéditions CEMAC/UE.

- Multiplicité des exigences (Codex, HACCP, textes et arrêtés nationaux, attentes clients).
- Risques opérationnels: ruptures de chaîne du froid, accès irrégulier à l'eau potable, nuisibles.
- Variabilité des contrôles officiels selon les districts et pressions documentaires.
- Enjeux critiques aux terminaux (pré-dédouanement, preuve documentaire à Pointe-Noire).
- Éviter les interprétations contradictoires et préparer inspections programmées/inopinées.
- Trois leviers clés: fiabilité documentaire, maîtrise des points critiques, traçabilité amont/aval.

> Zones et filières visées: Brazzaville, Maloukou, CFCO, Port de Pointe-Noire; manioc, sucre du Niari, produits halieutiques, boissons, restauration collective.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil structurée en phases courtes, sur site et à distance, calée sur vos filières (manioc, sucre, pêche, boissons), vos flux (route, CFCO, maritime) et vos marchés (Congo, CEMAC, UE, Afrique du Nord).

Phase	Objectif	Points clés
Cartographie réglementaire	Cadrer les exigences applicables	Textes nationaux, Codex/HACCP, ISO 22000, documents de lot export
Évaluation terrain	Mesurer les pratiques et preuves	Hygiène, froid, eau, nuisibles, traçabilité, tenue documentaire
Consolidation & plan d'action	Prioriser et planifier les corrections	Matrice d'écarts, coûts/délais, modèles et calendrier
Suivi post-audit	Sécuriser la fermeture des écarts	Points 30/60/90 jours, préparation inspections, gestion d'alerte

Cartographie réglementaire par filière et par marché

- Textes, guides et attentes clients par produits et circuits.
- Exigences de base (hygiène, PMS, HACCP) et compléments pour l'export.
- Documents de lot requis en pré-dédouanement/embarquement (Pointe-Noire).
- Consolidation des exigences de systèmes (ISO 22000).

Évaluation terrain: pratiques, infrastructures et preuves

Observations en production et entretiens; vérification des installations, flux, maîtrise du froid, accès à l'eau, consommables, nuisibles; traçabilité, non-conformités, enregistrements; alignement Codex et ISO 22000.

Périmètre audité	Référentiels et exigences mobilisés
Pré-requis d'hygiène et infrastructures	Bonnes pratiques, Codex CXC 1, exigences locales; focus zones critiques
HACCP et maîtrise opérationnelle	Arbre des décisions, validation des CCP, critères microbiologiques
Traçabilité et preuves d'export	Exigences marchés (UE, CEMAC), dossiers de lot
Système ISO 22000	Politique, objectifs, programmes prérequis

Consolidation des écarts et plan d'action priorisé

- Matrice d'écarts classée par criticité, coûts estimés et délais réalistes.
- Distinction gains rapides (procédures, zonage, formation) vs investissements (froid, eau, surfaces).
- Modèles d'instruction et fiches d'enregistrement; calendrier de déploiement.
- Responsables et jalons datés par site, alignés aux objectifs commerciaux.

Suivi post-audit et préparation aux inspections

- Points de suivi à 30/60/90 jours pour piloter l'avancement et lever les blocages.
- Préparation aux audits de seconde partie et contrôles officiels (simulations, tests de preuves).
- Module de gestion d'alerte (rupture de froid CFCO, suspicions, non-conformités documentaires).
- Approche adaptée aux spécificités opérationnelles congolaises.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit	Détaillé et illustré de preuves (photos, constats, analyses).
Matrice d'écarts	Priorisation par criticité avec coûts et délais indicatifs.
Plan d'action	Actions datées, responsables, jalons par site.
Modèles documentaires	Procédures et fiches d'enregistrement prêtes à l'emploi.
Preuves techniques	Photos géolocalisées, relevés (températures, hygiène des surfaces).
Revue documentaire	Réception, production, expédition; dossiers de lot export.
Feuille de route analyses	Analyses microbiologiques à jour, adaptées aux marchés.
Kit inspections	Préparation aux audits/contrôles (simulations, check-lists).
Calendrier de suivi	Points 30/60/90 jours pour sécuriser la fermeture des écarts critiques.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale éprouvée sur les filières congolaises (manioc, sucre du Niari, halieutique, boissons, restauration collective).
- Approche centrée preuves, pédagogie opérationnelle et planification avec jalons.
- Alignement ISO 22000 et principes du Codex pour éviter les doublons et lisser les divergences.
- Livrables actionnables: rapport illustré, matrice d'écarts, plan daté, modèles prêts à l'emploi.

- Adaptation aux flux réels (CFCO, Pointe-Noire) et aux fenêtres d’export/saisonnalités.
- Réduction du risque aux frontières, décisions d’investissement outillées, délais d’export mieux tenus.
