

Fiche Technique : Accompagnement MSA au Cameroun

Objectifs de la mission

- Sécuriser les procédés et réduire les non-conformités sur toute la chaîne de valeur.
- Aligner le système MSA sur Codex Alimentarius, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Passer d'un système « documenté » à un système « maîtrisé » et auditable.
- Structurer HACCP, PRP/oPRP, traçabilité et retrait-rappel avec preuves exploitables.
- Préparer et fluidifier les inspections et audits (clients, autorités, certification).
- Prioriser des actions à ROI rapide et transférer des méthodes durables aux équipes.

Livrables clés: étude HACCP complète, PRP et oPRP opérationnels, procédures et enregistrements, matrices de risques, indicateurs/KPIs, plan de traçabilité et de retrait-rappel, plan de métrologie, rapports d'audits internes et plan d'actions.

Entreprises / profils concernés

- Industriels de l'agroalimentaire visant ISO 22000 ou FSSC 22000.
- Logistique du froid opérant entre Douala, Yaoundé et les régions.
- Importateurs/exportateurs transitant par les ports de Douala et Kribi.
- Restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises) et hôtellerie.
- PME/ETI en croissance souhaitant structurer un système MSA robuste.
- Directions générale, QHSE, supply chain et achats gérant exigences fournisseurs et traçabilité.

Durée et format de la mission

Élément	Détails
Durée indicative	8 à 20 semaines selon taille, maturité et complexité des flux.
Format d'intervention	Sur site (Douala, Yaoundé, Bafoussam, Kribi) et/ou hybride (ateliers présentiels + sessions à distance).
Cadence projet	Ateliers opérationnels, ingénierie documentaire, audits internes et pré-audit planifiés.
Équipe et confidentialité	Chef de mission, expert HACCP, spécialiste PRP/chaîne du froid, consultant métrologie si besoin. Accord de confidentialité et partage restreint.

Méthodologie / déroulement de la mission

1) Diagnostic terrain et cadrage

- Immersion sur site: flux, contraintes d'espace, maintenance, saisonnalité.
- Gap analysis vs ISO 22000 et cahiers des charges clients.

- Priorisation des actions à plus fort impact.

2) Conception / optimisation HACCP

- Description produits/usages, diagrammes de fabrication.
- Analyse des dangers, détermination CCP et oPRP.
- Surveillance, vérification, actions correctives et validation.
- Outils simples et robustes pour pérenniser les routines.

3) PRP et contrôles opérationnels

- Maîtrise des températures, allergènes, corps étrangers, eau/air.
- Nettoyage–désinfection, hygiène du personnel, réception/stockage, transport.
- Sous-traitance et fournisseurs: procédures, enregistrements, KPIs pertinents.

4) Traçabilité et retrait–rappel

- Procédures et enregistrements de traçabilité.
- Tests de traçabilité et stress tests de retrait–rappel.

5) Audits et préparation à la certification

- Cycle d’audits internes et revue de direction.
- Pré-audit à blanc et corrections ciblées.
- Reporting régulier, jalons, livrables, responsables et délais maîtrisés.

Résultats attendus: baisse des non-conformités, audits plus fluides, conformité renforcée et accès facilité aux marchés exigeants.