

Fiche Technique: Audit HACCP à Agadir

Contexte / Problématique

- Chaîne agroalimentaire dense (Port d'Agadir, Anza, Aït Melloul, Tassila) = opportunités mais vulnérabilités.
- Flux hétérogènes (poisson frais, semi-conserves, surgelés, primeurs) et interfaces critiques: réception port, refroidissement, chambres froides, chargements Tassila.
- Pression réglementaire ONSSA, exigences GMS nationales et attentes export (UE, Moyen-Orient).
- Besoin d'un diagnostic externe, indépendant et chiffré, adossé au Codex Alimentarius.
- Objectifs business: réduire rebuts/retours, crédibiliser les audits clients, sécuriser l'accès marchés.

Notre approche / Méthodologie

Intervention calibrée sur les réalités d'Agadir, conforme Codex et attentes ONSSA. Préparation à distance, visite exhaustive des flux, analyse chiffrée des risques, restitution avec plan d'action daté, puis suivi à 30–60 jours.

Phase	Objectifs	Livrables	Délai typique
Préparation	Revue PMS, cadrage des flux (marées/saisons)	Liste documents, plan d'audit personnalisé	3–5 j ouvrés
Terrain	Observations, mesures, traçabilité	Constats chiffrés, preuves (photos/mesures)	1–3 j/site
Analyse	Pondération, priorisation, cadrage investissements	Rapport, scoring, matrice risques	5 j ouvrés
Restitution	Décision, phasage des actions	Plan d'action daté et assigné	1 j
Suivi	Revue d'avancement, preuves de mise en conformité	Fiche suivi et KPI	30–60 j

Préparation

- Revue PMS, procédures, plans, flux, diagrammes.
- Intégration des historiques ONSSA, réclamations, rebuts.
- Planification selon marées, pics Tassila, ateliers Anza/Aït Melloul.

Terrain

- Contrôles zones critiques: réception port/Tassila, chambres froides, préparation, CCP.
- Relevés (température, pH, chlore, ATP), audits en situation, tests de traçabilité lots.
- Qualification des écarts (majeur/significatif/mineur) et impacts.

Analyse

- Alignement sur Codex (7 principes) et référentiels clients.

- Scoring, priorisation par criticité/faisabilité, benchmarks locaux.
- Volet économique: coûts évités, ROI, investissements 6/12/24 mois.

Restitution

- Atelier de décision (direction/qualité/maintenance/production).
- Plan d’action daté, assigné, chiffré; modèles d’enregistrements simplifiés si besoin.
- Cartographie des points critiques, standards et fréquences de contrôle.

Suivi

- Points à 30/60 jours; vérification des preuves et ajustements.
- KPI lisibles atelier/entrepôt/cuisine; routines hebdomadaires.
- Préparation audits clients (revue preuves, simulations, zones sensibles).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit	Constats chiffrés, photos/mesures, priorisation des écarts.
Plan d’action	Actions datées et assignées, budgets et phasage 30/60/90 jours.
Scoring & Matrice de risques	Évaluation par criticité/faisabilité, aide à la décision.
Cartographie des points critiques	Repérage sur plan, standards et fréquences de contrôle.
Fiches de suivi & KPI	Indicateurs de maîtrise (CCP, froid, traçabilité, hygiène).
Check-lists contextualisées	Points de vérification visuels (atelier, quais Tassila, HORECA).
Canevas d’audit interne	Format adapté au contexte Souss-Massa, prêt à l’emploi.
Volet économique (ROI)	Coûts évités, gains de productivité, priorisation des investissements 6/12/24 mois.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Réduction de 20 à 40 % des non-conformités majeures sous 3 mois lorsque le plan d’action est exécuté avec discipline (Agadir & Aït Melloul).

- Ancrage local: méthodes adaptées au Port, Anza, Aït Melloul, Tassila, Founty–Taghazout.
- Audit conforme Codex et attentes ONSSA; lisible par GMS et acheteurs export.
- Livrables clairs et actionnables: plan daté, KPI, check-lists, cartographies.
- Gains rapides sous 30–60 jours: baisse rebuts, chaîne du froid fiabilisée, audits clients fluidifiés.
- Vision système alignée ISO 22000/FSSC 22000 pour les sites visant une certification.
- Accompagnement post-audit et préparation des audits de seconde partie.