

Fiche Technique: Audit HACCP à Casablanca

Contexte / Problématique

Dans l'écosystème casablancais (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Bouskoura, Zenata, port, Nouaceur), l'audit HACCP objectivise les risques et crédibilise vos engagements sanitaires.

- Identifier les dangers significatifs, l'efficacité des PRP et la cohérence du PMS.
- Vérifier la robustesse de la traçabilité face à des flux complexes et saisonniers.
- Classer les non-conformités (critiques/majeures/mineures) et prioriser les actions.
- Aligner les pratiques terrain avec les exigences ONSSA et les référentiels (ISO 22000, FSSC 22000, Codex).
- Renforcer la crédibilité commerciale auprès de la GMS, de l'hôtellerie et de la restauration.

L'audit HACCP n'est pas un simple contrôle documentaire : il confronte les procédures à la réalité opérationnelle et sécurise vos points critiques.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée, pragmatique et orientée résultats, sans perturber la production. Équipe experte HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, jalons clairs et livrables mesurables.

Phase de diagnostic initial et analyse des dangers sur site

- Revue ciblée: PMS, PRP, CCP/PC, tendances microbio, incidents, réclamations.
- Kick-off et cadrage périmètre produits/process, contraintes et points de vigilance.
- Cartographie des flux du quai à l'expédition; identification des zones à haut risque.
- Analyse des dangers par étape; validation des seuils, fréquences et répétabilité des contrôles.
- Observations terrain, entretiens croisés, preuves (ATP, prélèvements, enregistrements), debriefs quotidiens.

Évaluation du PMS et des PRP

- Hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, nuisibles, eau/air, maintenance, réception/stockage, déchets.
- Vérification des fréquences, méthodes validées, traçabilité complète des preuves.
- Interfaces sensibles: changements d'équipe, sous-traitance, maintenance en zones critiques.
- Conception hygiénique des équipements et validations (temps de contact, concentrations).
- Renforcement de la culture sécurité des aliments via routines pédagogiques simples.

Rapport, plan d'action et accompagnement ONSSA

- Rapport clair: constats par processus, causes racines, recommandations actionnables.
- Plan priorisé par impact/effort, horizons 30/90/180 jours, pilotes, délais cibles.

- Indicateurs: taux conformité PRP, dérives CCP, OEE vs rebuts, délais clôture CAPA.
- Points d’avancement, preuves de mise en œuvre, alignement audits externes/clients.
- Préparation aux contrôles ONSSA et simulations de retrait/rappel.

Phase	Durée indicative	Livrables
Cadrage et plan d’audit	3 à 5 jours	Périmètre, planning, check-lists adaptées au site
Diagnostic terrain	2 à 4 jours/site	Constats, preuves collectées, points critiques préliminaires
Analyse et rapport	5 à 7 jours	Rapport d’audit, cartographie risques, priorisation
Plan d’action	2 à 3 jours	Actions, pilotes, délais, indicateurs
Suivi post-mission	30 à 90 jours	Revue d’avancement, preuves, ajustements

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit HACCP	Constats par processus; non-conformités classées; causes racines; recommandations.
Plan d’action priorisé	Horizon 30/90/180 jours; pilotes, délais; priorisation impact/effort.
Check-lists adaptées au site	Périmètre, planning, grilles d’audit et d’auto-contrôle contextualisées.
Cartographie des risques & flux	Traçabilité amont/aval; scénarios de retrait/rappel; points critiques logistiques.
Indicateurs & tableaux de bord	Taux PRP, dérives CCP, délais CAPA, OEE vs rebuts, temps d’extraction de traçabilité.
Débriefs et suivi post-mission	Points d’avancement, preuves, ajustements; alignement audits externes/clients.
Accompagnement ONSSA	Préparation aux contrôles; structuration et extraction rapide des preuves.
Tableau de bord de résilience	KPI hebdomadaires supply chain; redondance des contrôles; plans de secours.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurée des écarts récurrents et des coûts qualité; cadences stabilisées.
- Conformité ONSSA sécurisée; preuves structurées et inspections sereines.
- Accélération commerciale (GMS, hôtellerie, restauration) grâce à des standards visibles.
- Traçabilité plus agile et temps de réaction améliorés en cas d’alerte/retrait-rappel.
- Approche terrain adaptée aux réalités de Casablanca (usines, plateformes, F&B) sans freiner la productivité.
- Alignement avec ISO 22000, FSSC 22000 et Codex; culture sécurité des aliments renforcée.

Résultat observé sur sites casablancais: -30 à -50 % d’écarts récurrents en ~3 mois après exécution du plan d’action.