

Fiche Technique: Audit HACCP à Marrakech

Contexte / Problématique

Réduire le risque sanitaire et répondre aux exigences ONSSA dans un contexte opérationnel exigeant à Marrakech-Safi.

- Conformité ONSSA, structuration d'un PMS robuste et maîtrise des dangers (biologiques, chimiques, physiques).
- Pression saisonnière et pics d'activité (tourisme, congrès) impactant hôtels, restaurants, traiteurs et usines.
- Points critiques récurrents: maîtrise du froid, températures des buffets, réception via Menara, traçabilité amont/aval.
- Alignement requis avec HACCP (12 étapes), ISO 22000 et FSSC 22000.
- Enjeux business: continuité d'activité, image de marque, réduction des pertes et non-conformités.
- Spécificités locales: Sidi Ghanem, Azli, Hivernage, Palmeraie, Guéliz et flux logistiques régionaux.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée, centrée terrain et preuves documentées, du cadrage à la restitution avec plan d'action priorisé.

- Observations en conditions réelles aux heures critiques (livraisons, petit-déjeuner, évènements).
- Entretiens, inspections, vérification documentaire (PMS, procédures, enregistrements, contrôles métrologiques).
- Échantillonnage: contrôles rapides de surface, mesures de température, revue des plans de nettoyage/désinfection.
- Analyse des périmètres: cuisines, pâtisserie, garde-manger, plonge, réception, magasins secs, chambres froides, laboratoires.
- Écarts typés (infrastructures, équipements, hygiène, contamination croisée, chaud/froid, traçabilité, documentation) et chiffrage.
- Intégration aux référentiels: HACCP (12 étapes), Codex, réglementation marocaine, ISO 22000/FSSC 22000.

Durées indicatives (terrain + restitution): restaurant 1–2 j + 0,5 j; hôtel multi-points 2–4 j; usine 3–5 j.
Planification sans perturber l'exploitation.

Phases d'intervention (mission type à Marrakech)

Phase	Objectifs	Livrables	Durée indicative
Cadrage	Périmètre, risques prioritaires, planning	Plan d'audit, check-lists	0,5 à 1 jour

Inspection terrain	Observation des pratiques et mesures	Constats, non-conformités, photos	1 à 3 jours
Revue documentaire	Vérifier PMS, procédures, enregistrements	Grille d'écarts, recommandations	0,5 à 1 jour
Analyse HACCP	CCP/PRPo, seuils, surveillances	Arbre de décision, matrice des dangers	1 jour
Restitution	Prioriser, chiffrer, planifier	Rapport final, plan d'action	0,5 jour

Livrables

Livrables exploitables, alignés sur la réglementation marocaine et les référentiels HACCP/ISO/FSSC.

Livrable	Description
Plan d'audit et check-lists	Cadrage du périmètre, séquençement des vérifications, supports d'observation.
Constats détaillés et photos	Écarts observés sur le terrain, preuves visuelles, priorisation initiale.
Grille d'écarts et recommandations	Structuration par thématiques (infrastructures, équipements, hygiène, traçabilité, documentation).
Arbre de décision HACCP et matrice des dangers	CCP/PRPo, seuils critiques, tolérances, fréquences de surveillance et enregistrements.
Rapport d'audit	Analyse argumentée, alignement réglementaire et normatif, indicateurs de suivi.
Plan d'action priorisé et chiffré	Quick wins, chantiers structurels, jalons et responsabilités.
Tableau de bord d'indicateurs	Non-conformités, températures hors tolérance, contrôles de surface, réclamations.
Proposition technique et financière	Phases, livrables et dispositif de suivi post-mission, sans coûts cachés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale et sectorielle: Sidi Ghanem, Azli, Hivernage, Palmeraie, Guéliz; flux via Marrakech-Menara.
- Diagnostic crédible et exploitable, orienté ROI: réduction des pertes, des réclamations et des non-conformités.
- Approche pragmatique: quick wins + actions structurelles, planifiées sans perturber l'exploitation.
- Alignement avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences ONSSA; traçabilité amont/aval renforcée.
- Suivi post-mission et conduite du changement: KPI, routines d'auto-contrôle, comités HACCP efficaces.