

Fiche Technique: Audit HACCP à Rabat

Contexte / Problématique

Pourquoi ce service est déterminant pour les sites de Rabat–Salé–Kénitra.

- Exigences renforcées à Rabat: inspections ONSSA, cahiers des charges GMS, standards internationaux logistiques.
- Risques majeurs visés: maîtrise des températures, hygiène des surfaces, séparation des flux propres/sales, traçabilité amont-aval.
- Sites typiques: ateliers Témara, conserveries Mehdia/Kénitra, cuisines centrales (Hay Riad/centre), hôtellerie (Agdal).
- Objectifs de performance: baisse des rebuts, fiabilité des délais, fluidité du picking et de la distribution urbaine vers Salé–Témara–Skhirat.
- Crédibilité commerciale: preuves vérifiables pour donneurs d'ordres (hôpitaux, hôtels, retail); préparation audits 2e partie et ISO 22000/FSSC 22000.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil en 4 phases, alignée ONSSA et référentiels ISO 22000/FSSC 22000, adaptée aux sites de Rabat–Salé–Kénitra.

Pré-diagnostic et cartographie des flux régionaux

- Collecte de procédures, enregistrements, plans; modélisation des flux de réception à expédition.
- Ciblage des zones à risque (ateliers Témara, dépôts Salé, préparations Rabat centre).
- Revue de l'historique ONSSA et de l'auto-contrôle; identification des non-conformités récurrentes.
- Comparaison aux référentiels d'audits hygiène et anticipation des vérifications in situ.

Évaluation sur site, mesures et entretiens

- Observations, mesures, entretiens (qualité, maintenance, production).
- Contrôle temps/température, protection des denrées, gestion des allergènes, discipline documentaire.
- Vérification des CCP en industrie (Témara/Kénitra) et de la logistique du dernier km vers Salé/Hay Riad.
- Constats objectivés (photos, mesures), scoring des écarts vs ONSSA et PMS, en cohérence avec ISO 22000.

Analyse et consolidation

- Consolidation analytique et hiérarchisation des écarts (critiques/majeurs/mineurs).
- Alignement double: exigences ONSSA et principes ISO 22000/FSSC 22000.
- Priorisation des leviers à fort impact et cadrage des jalons 30/60/90 jours.

Restitution, plan d'action et accompagnement

- Rapport exécutif pour la direction et plan d'action opérationnel par service.
- Recommandations chiffrées, datées (30/60/90 jours) et assignées; modèles prêts à l'emploi (fiches CCP, logbooks, matrices).
- Suivi post-audit: points flash, re-tests, KPI pour pérenniser les résultats.
- Adaptation par profil de site (usines Témara/Kénitra, cuisines d'hôtels à Rabat).

Phase	Objectif	Livrables	Délai type
Pré-diagnostic	Cadrer les risques prioritaires	Cartographie des flux, liste de vérification	J+5 à J+7
Évaluation terrain	Mesurer et objectiver les écarts	Constats, preuves, scoring	J+10 à J+15
Analyse et rapport	Structurer la décision	Rapport exécutif, plan d'action 30/60/90	J+20
Suivi post-audit	Pérenniser le progrès	Points flash, re-tests, KPI	J+45 à J+90

- Couverture des sites typiques: ateliers Témara, plateformes Kénitra, cuisines Rabat centre.
- Alignement double: exigences ONSSA et référentiels internationaux reconnus.
- Livrables prêts à déployer: formulaires, procédures, checklists, matrices.

Livrables

Ce que vous recevez à l'issue de la mission d'audit.

Livrable	Description
Rapport exécutif	Synthèse de décision; écarts classés (critiques/majeurs/mineurs) et impacts sanitaire/réglementaire/économique.
Plan d'action 30/60/90 jours	Priorités, responsables, délais, recommandations chiffrées.
Grilles d'évaluation des PRP	Nettoyage-désinfection, hygiène du personnel, lutte nuisibles.
Matrices de criticité	Hiérarchisation des dangers et des CCP/PRPo.
Modèles d'enregistrement	Fiches CCP, logbooks, matrices d'allergènes, formulaires de traçabilité.
Checklists de validation CCP/PRPo	Points de contrôle et limites critiques opérationnelles.
Scripts / test de traçabilité	Procédure de test “lot à lot” (objectif opérationnel: < 2 h selon contexte).
Preuves photos et relevés	Photos structurées, mesures et extraits d'enregistrements à l'appui des constats.
Tableau d'indicateurs / KPI	Suivi des écarts critiques, traçabilité, stabilité des températures, délais de clôture.
Accompagnement post-audit	Points flash, re-tests, vérification de mise en œuvre pour pérenniser les résultats.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Constat local: réduction de 30 à 50 % des écarts critiques en 90 jours (usines de Témara et cuisines centrales de Rabat).

- Baisse des rebuts et des arrêts de ligne; traçabilité plus fluide sur les flux urbains Rabat–Salé.
- Dossiers ONSSA plus clairs et itérations réduites; agréments/renouvellements accélérés.
- Préparation robuste aux audits 2e partie et à la certification ISO 22000/FSSC 22000.

- Crédibilité commerciale renforcée: meilleure notation fournisseur, validations plus rapides (hôtellerie, restauration collective, retail).
- Pilotage outillé: tableaux de bord QSE, revues 30/60/90, contrôles flash et digitalisation ciblée.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com