

Fiche Technique: Audit HACCP à Tanger

Contexte / Problématique

Vérifier sur le terrain l'efficacité réelle du système HACCP dans les ateliers, usines, cuisines professionnelles, dépôts frigorifiques et plateformes logistiques du corridor tangérois.

- Répondre aux exigences de l'ONSSA et du Codex, ainsi qu'aux attentes de clients export via Tanger Med.
- Objectiver les écarts, prioriser les actions et prouver la maîtrise sanitaire auprès des parties prenantes.
- Spécificités locales: rythme portuaire, saisonnalité touristique, supply chain en froid +/-, ruptures de charge.
- Risques clés selon secteur: chaîne du froid, allergènes, hygiène des surfaces, Listeria, traçabilité ascendante/descendante.
- Préparer une certification (ISO 22000/FSSC 22000) ou un audit client, en sécurisant engagements et continuité d'activité.

Observations et tests menés aux créneaux critiques (réceptions portuaires, services du soir, changements de formats) pour capter les risques réels.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie structurée et transparente: cadrage, diagnostic documentaire, visite sur site en horaires réels, rapport et plan d'action chiffré, suivi 30/60/90 jours. Adaptée aux zones industrielles (Gzenaya, Moghogha), hôtellerie/restauration (corniche, Malabata) et logistique liée à Tanger Med.

Phase	Durée indicative	Sites typiques	Livrables
Cadrage et collecte	0,5 à 1 jour	Siège / Tanger	Périmètre, planning, liste documents
Diagnostic documentaire	1 à 2 jours	Bureaux qualité	Grille écarts, priorités d'audit
Visite sur site	1 à 3 jours	Gzenaya, Moghogha, Malabata, port	Constats, preuves, entretiens
Rapport et plan d'action	1 à 2 jours	Back-office	Rapport, fiches actions, feuille de route
Suivi 30/60/90	0,5 jour/point	Sur site / visio	Revue avancement, ajustements

Cadrage et collecte

- Cadrage avec direction et qualité/HSE: périmètre, objectifs, sites, contraintes (fenêtres de production, pics d'arrivage).
- Planning d'intervention et liste documentaire attendue.

Diagnostic documentaire

- Revue PMS, analyses de dangers, diagrammes de flux, enregistrements CCP, plans de nettoyage-désinfection.
- Grille d'écarts et priorités d'audit alignées sur les réalités des sites (Gzenaya, Moghogha).

Audit sur site

- Observation en horaires réels: réception, préparation, cuisson/refroidissement, conditionnement, stockage, expédition/service.
- Vérification séparation des flux, hygiène, relevés de température, robustesse des CCP; tests de traçabilité chronométrés.

Rapport et plan d'action

- Rapport clair, constats sourcés (photos, relevés), fiches actions hiérarchisées (urgence/impact/effort).
- Plan phasé: quick wins + chantiers structurants, coûts/efforts et délais estimés.

Suivi 30/60/90 jours

- Points de suivi pour sécuriser le déploiement, lever les obstacles et ajuster la priorisation.
- Indicateurs de performance sanitaire, robustesse système et impact business.

Livrables

Livrable	Description
Synthèse exécutive	Vision direction, priorités et décisions clés.
Rapport d'audit détaillé	Constats sourcés (photos, relevés, entretiens) et grille d'évaluation.
Plan d'action phasé	Fiches actions hiérarchisées (urgence/impact/effort), responsables, délais.
Matrice de priorisation	Arbitrage risque/impact/effort pour planifier les investissements.
Check-lists opérationnelles	Outils adaptés à la restauration, l'industrie et la logistique liées à Tanger Med.
Modèles d'enregistrements	Formats simplifiés pour fiabiliser la collecte de preuves.
Indicateurs 30/60/90	Dispositif de suivi et feuilles de route pour l'ancrage des actions.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-conformités et des pertes matières; gains rapides de 5 à 10 % sur certaines lignes; stabilité accrue des CCP.
- Conformité ONSSA renforcée et préparation aux audits clients export via Tanger Med (preuves photographiques, traçabilité éprouvée).
- Recommandations réalistes issues d'observations en plages critiques; quick wins immédiats puis chantiers structurants.
- Maîtrise de la chaîne du froid et des allergènes; expéditions portuaires fluidifiées et moins de retards.
- Gouvernance claire et suivi 30/60/90 jours avec indicateurs; culture sécurité alimentaire et responsabilisation des équipes.
- Expertise locale multi-secteurs (industrie, hôtellerie/restauration, logistique/distribution) sur Gzenaya, Moghogha, Malabata et le port.

