

Fiche Technique: Audit HACCP au Maroc

Contexte / Problématique

- Conformité attendue aux contrôles ONSSA et aux exigences des centrales d’achats et marchés exports (UE, GCC, Afrique de l’Ouest).
- Risque élevé en cas de non-conformité: suspension d’activité, rebut de lots, pertes contractuelles, atteinte à la réputation.
- Diversité des filières et des sites (Casablanca-Settat, Agadir, Tanger Med, Kénitra...) nécessitant une approche terrain et pragmatique.
- Impératifs d’hygiène, traçabilité en moins d’une heure, maîtrise de la chaîne du froid, alignement Codex/ISO 22000 et PMS.
- Objectif de compétitivité durable et de confiance client sur l’ensemble de la chaîne de valeur.

Notre approche / Méthodologie

Méthode rigoureuse et ancrée dans vos flux réels: cadrage précis, séquences terrain par flux et par zone, analyse des risques, restitution exécutive avec plan d’action priorisé.

Phase	Objectifs clés	Livrables	Délais
Cadrage	Périmètre, objectifs, sites et planning	Plan de mission, grilles d’entretiens, liste documentaire	1 à 2 semaines
Terrain	Observation, évaluation BPH/PRP, tests de traçabilité	Grilles notées, constats, photos, échantillons	2 à 5 jours / site
Analyse	Scoring des risques et priorisation des écarts	Matrice de risques, plan d’actions chiffré	1 semaine
Restitution	Alignement décisionnel et validation du plan	Rapport final, feuille de route, KPI	Atelier 2 à 3 h

Préparation et cadrage de la mission

- Collecte des documents clés: diagrammes, BPH, plans N/D, calibrations, analyses micro, historiques NC.
- Identification des zones critiques (refroidissement rapide, tunnels de surgélation, conditionnement aseptique...).
- Plan d’échantillonnage documentaire et terrain, jalons et responsabilités, compatibilité avec contraintes d’exploitation.
- Critères d’évaluation des CCP/PRPo et modèles d’indicateurs partagés.

Travaux sur site: entretiens, inspections et traçabilité

- Observation des pratiques, revue des enregistrements et tests de robustesse.
- Vérification du zoning, maîtrise des températures, intégrité des lignes, discipline documentaire.
- Évaluation des risques de contamination croisée (restauration/hôtellerie) et exigences liées.

- Exercices de traçabilité à rebours en temps limité; montée en compétences orientée terrain.

Analyse, scoring et plan d'actions chiffré

- Matrice de risques: criticité sanitaire, probabilité, impact économique.
- Plan priorisé distinguant quick wins et investissements (étanchéité, équipements, data loggers...).
- Focus chaîne du froid, interfaces quai–chambres–fourgons, prévention des erreurs d'aiguillage.
- Intégration d'un volet formation et culture sécurité alimentaire pour ancrer les gains.

Restitution et pilotage

- Restitution avec scoring visuel, rapport argumenté, matrice de risques et feuille de route.
- Atelier exécutif (2–3 h) pour valider priorités, responsables, délais et KPI de suivi.
- Gouvernance projet adaptée (mono-site/multi-sites) et rituels de revue mensuelle.

Livrables

Livrable	Description
Plan de mission & grilles d'entretiens	Périmètre, objectifs, agenda; liste documentaire et modalités d'accès terrain.
Grilles d'évaluation notées	Constats factuels, photos, échantillons lorsque pertinent.
Rapport argumenté	Scoring visuel, analyse alignée Codex/ISO 22000 et exigences ONSSA.
Matrice de risques	Classement des écarts par criticité sanitaire, probabilité et impact économique.
Plan d'actions priorisé	Mesure attendue, responsable, délai, effort budgétaire; quick wins vs investissements.
Feuille de route & KPI	Indicateurs simples (traçabilité, températures, clôture actions...) et dispositif de suivi post-mission.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats observés: traçabilité à rebours reconstituée en moins d'une heure; baisse de 30 à 50 % des écarts majeurs en 3 mois.

- Réduction tangible des non-conformités lors des inspections ONSSA et audits clients.
- Diminution des pertes matières et rebuts (étiquetage, températures, hygiène).
- Fluidification des audits et accès accéléré aux agréments/appels d'offres; socle pour ISO 22000/FSSC 22000.
- Renforcement de la chaîne du froid et de la traçabilité sur sites industriels et hubs logistiques.
- Culture d'hygiène et amélioration continue ancrées dans les routines opérationnelles.
- ROI mesurable à court terme et réduction du risque réputationnel.