

Fiche Technique: Audit HACCP

Aligné avec ONSSA, ISO 22000 et FSSC 22000. Intervention au Maroc et en Afrique francophone.

Contexte / Problématique

- Objectiver les risques sanitaires et démontrer la conformité du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Répondre aux exigences réglementaires ONSSA, cahiers des charges clients B2B et référentiels d'export.
- Évaluer la robustesse des CCP et PRPo, l'analyse des dangers, et les procédures d'alerte/retrait-rappel.
- Réduire les non-conformités critiques, le coût de non-qualité et fluidifier les audits client/fournisseur.
- Protéger la marque tout en alignant conformité, performance opérationnelle et réputation.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie exhaustive sur les points à haut risque et pragmatique ailleurs, avec preuves terrain, entretiens, traçabilité et reporting structuré par processus/ligne/zone.

Phase	Durée type	Objectifs clés
Cadrage & revue documentaire	1 à 3 jours	Périmètre, procédés, dangers, historique; plan d'audit et check-lists.
Audit terrain & entretiens	2 à 5 jours	Observation, tests CCP/PRPo, traçabilité; constats avec preuves/photos.
Analyse & priorisation	1 à 2 jours	Gravité/Fréquence/DéTECTABILITÉ; matrice de risques, KPI et quick wins.
Restitution & plan d'action	0,5 à 1 jour	Rapport d'Audit HACCP; plan jalonné et RACI.

Les constats sont classés par gravité, fréquence et détectabilité, avec recommandations adossées à des KPI.

Préparation, périmètre et référentiels

- Cartographier procédés/flux; recenser dangers et enregistrements.
- Calibrer les check-lists selon produits, procédés, zones et utilités.
- Consolider exigences ONSSA et ISO 22000 pour cohérence PRP/PRPo.
- Définir un périmètre priorisé par le risque et l'urgence business.

Conduite sur site et collecte de preuves

- Observation par étapes (réception, stockage, fabrication, conditionnement, expédition).
- Vérification des CCP/PRPo et des limites critiques; traçabilité d'un lot.
- Entretiens structurés (opérateurs, encadrement, maintenance, qualité, direction) et photo-preuves.

Livrables

Livrable	Description
Plan d'audit et check-lists sur mesure	Périmètre, documents attendus et grilles d'observation adaptées.
Fiches d'écarts documentées	Preuves, photos et arbres des causes par processus/zone.
Matrice de risques et KPI	Qualification G/F/D, indicateurs de suivi et quick wins.
Rapport d'Audit HACCP	Constats hiérarchisés, preuves et recommandations opérationnelles.
Plan d'action jalonné & RACI	Responsables, délais, jalons de contrôle et standards d'exécution.
Tableau de bord de suivi	Consolidation des KPI post-audit pour piloter la mise en œuvre.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Quick wins immédiats sur CCP/PRPo, hygiène, contrôles réception/expédition, traçabilité et étiquetage.
- Baisse des non-conformités majeures et des réclamations; amélioration du taux de service.
- Taux de réussite accru aux audits clients/ONSSA; délais de référencement raccourcis.
- Simplification documentaire utile et routines ancrées dans la culture sécurité.
- ROI quantifié (coûts d'incidents évités, rebuts diminués, temps de traitement réduit) avec indicateurs cibles.