

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire à Agadir

Contexte / Problématique

- À Agadir et dans le Souss-Massa (port, Anza, Aït Melloul, Chtouka Aït Baha), le tissu agroalimentaire fait face à une double pression : vigilance ONSSA et exigences B2B (distribution nationale, export).
- Filières sensibles : produits de la mer, agrumes/tomates, hôtellerie-restauration.
 - Risques majeurs : chaîne du froid, croisements flux propres/sales, contaminations croisées (filetage/pelage), allergènes en buffets.
 - Contraintes locales : zones humides, hygrométrie et air marin (corrosion), nuisibles, gestion eaux/process/rejets.
 - Saisonnalité marquée : pics export et haute saison touristique → nécessité de prioriser des actions réalistes et défendables.
 - Objectif clé : objectiver la conformité, quantifier l'exposition aux non-conformités critiques et sécuriser les inspections ONSSA et audits clients.

Intervention terrain en 3 à 5 jours par des experts seniors. Retours d'expérience : réduction de 30 à 50 % des écarts majeurs aux inspections suivantes.

Notre approche / Méthodologie

- Cadrage précis : sites, lignes/ateliers, typologie clients (GMS, RHF, hôtellerie), horizon export, référentiels ONSSA/ISO 22000/FSSC.
- Trois registres : revue documentaire ciblée, diagnostics terrain par zones hygiéniques, entretiens qualité/production/maintenance/HSE/achats.
- Observation minute par minute du flux réception→expédition + zones support (vestiaires, sanitaires, déchets, chimiques, froid).
- Mesures et preuves : températures, chlore, ATP, photos géolocalisées, scoring par criticité.
- Restitutions cadencées : alertes à chaud quotidiennes + réunion de clôture (priorités, délais, responsabilités).
- Intégration SMSDA : benchmark ISO 22000/FSSC 22000, KPI, plan d'action séquencé et défendable.

Phase	Objectif	Durée typique	Livrables
Cadrage	Périmètre, référentiels, risques prioritaires	0,5 jour	Plan d'audit, check-list adaptée Agadir
Revue documentaire	PMS, procédures, enregistrements clés	0,5–1 jour	Grille d'écarts, plan d'échantillonnage
Terrain	Observation, mesures, entretiens	1–3 jours	Constats photo, notes par zone
Restitution	Priorisation, engagements, jalons	0,5 jour	Feuille de route actions

			correctives
Rapport final	Traçabilité des écarts et preuves	3–5 jours ouvrés après	Rapport, plan d'action, matrice RACI

Préparation documentaire et plan d'échantillonnage

- Revue PMS, SOP critiques, plans (zoning, flux, réseaux), enregistrements 3–6 mois.
- Listes équipements critiques (groupes froids, tunnels, autoclaves), validations produits de contact, nuisibles, maintenance.
- Trame d'échantillonnage micro/physique focalisée risques élevés, sans perturber la cadence.
- Traçabilité visée : remontée lot complet en < 2 h (production ↔ logistique).

Visites multi-sites et entretiens ciblés

- Aït Melloul : quais/réception, températures, identification.
- Anza/port : corrosion, joints, zones de ruissellement et d'humidité.
- Hôtellerie/Marina : buffets, allergènes, remontées en température, chambres froides.
- Entretiens qualité/maintenance/HSE : coordination, réactivité, prestataires critiques.

Évaluation ISO 22000/FSSC et robustesse du PMS

- Benchmark SMSDA : leadership, compétences, PRPo/CCP, validation/vérification, KPI.
- Score par chapitre et plan d'action priorisé aligné certification et audits clients.
- Validation des changements (procédés/équipements/produits), boucle d'amélioration continue.

Livrables

Livrable	Description
Plan d'audit & check-list Agadir	Cadrage périmètre, référentiels, risques locaux (port, Anza, Aït Melloul).
Grille d'écarts & plan d'échantillonnage	Revue documentaire, micro/physique ciblés, mesures in situ.
Constats photographiques	Preuves datées par zone, observation minute par minute.
Feuille de route corrective	Priorités, délais, responsables, jalons de validation.
Rapport final avec scoring	Classement par criticité/zones, exigences ONSSA & référentiels privés.
Matrice RACI & plan d'action	Rôles/ responsabilités tracés pour chaque action.
Tableau de bord & KPI	Écarts ouverts/fermés, délais, récurrences, auto-contrôles/audits internes.
Modèles d'enregistrements	Formats harmonisés, faciles à tenir et alignés pratique terrain.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurée des écarts critiques/majeurs de 30 à 50 % ; division par deux observée sous 8–12 semaines.
- Baisse de 10–20 % des coûts produits de nettoyage par rationalisation et dosages validés.
- Moins de rebuts/saisies et pannes froid ; économies d'énergie sur installations exposées à l'air marin (Anza/port).
- Inspections ONSSA plus sereines et audits clients stabilisés grâce à des preuves et priorités claires.

- Approche contextualisée Agadir (zones littorales/industrielles, saisonnalité) sans perturber l'exploitation.
- Alignement avec ISO 22000/FSSC 22000 et traçabilité rapide (< 2 h), valorisables à l'export.

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