

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire à Rabat

Contexte / Problématique

- À Rabat, vigilance accrue des autorités et acheteurs publics; tolérance au risque sanitaire quasi nulle.
- Secteurs exposés: restauration collective (ministères), hôtellerie premium (Agdal, Hassan, Hay Riad), cliniques privées.
- Contraintes terrain: volumes fluctuants (événements/congrès), chaînes du froid sensibles Rabat–Salé, espaces exigus.
- Écarts fréquents: traçabilité températures incomplète, séparation flux sale/propre insuffisante, formation hétérogène des saisonniers.
- Enjeux business: autorisations ONSSA, accès aux marchés publics/privés, fluidité lors des contrôles et audits clients.

Référentiels et périmètre: ONSSA, Codex/HACCP, ISO 22000, PMS — axe Rabat–Salé–Témara–Kénitra.

Notre approche / Méthodologie

Méthode structurée pour limiter l'empreinte sur vos opérations (Rabat, Salé, Témara, Kénitra) et livrer un plan d'actions opérationnel.

Phase 1 — Préparation (3 à 5 jours)

- Revue documentaire: PMS, HACCP, procédures, enregistrements, plans d'implantation, lutte nuisibles, formations.
- Entretiens ciblés (qualité/HSE/production) et grille d'interview des CCP.
- Check-list calibrée selon les attentes ONSSA et clients donneurs d'ordres.

Phase 2 — Visite terrain (1 à 2 jours / site)

- Observation des flux et vérification des CCP: réception, production, refroidissement, stockage, expédition.
- Contrôles: températures/temps, nettoyabilité, état des surfaces/joints, plans de nettoyage, allergènes.
- Preuves collectées: constats, photos, mesures, entretiens (sites Rabat/Salé/Témara).

Phase 3 — Analyse (3 à 4 jours)

- Qualification des écarts et criticité sanitaire/réglementaire.
- Grille d'évaluation et priorisation des remédiations.

Phase 4 — Restitution (1 jour)

- Rapport détaillé, priorisation des écarts, plan d'actions chiffré et jalons.
- Synthèse exécutive (direction) et tableau de bord pratique (terrain).

Phase 5 — Suivi (30 à 90 jours)

- Revue d'avancement, KPI, vérification de la fermeture effective des écarts.
- Mini-audit interne si nécessaire pour valider l'efficacité des corrections.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit structuré + synthèse exécutive	Constats, preuves (photos/mesures/entretiens), criticité; lecture DG et opérationnelle.
Plan d'actions chiffré et priorisé	Actions correctives/préventives, délais, responsables, jalons adaptés à Rabat–Salé.
Check-lists ONSSA/HACCP et de vérification interne	Outils prêts à l'emploi pour audits internes et contrôles inopinés.
Tableau de bord KPI	Suivi CCP, écarts critiques, délais de fermeture, complétude documentaire.
Matrice des exigences (ONSSA, HACCP, ISO 22000, PMS)	Obligatoires, contractuelles, recommandations; priorités de remédiation.
Dossier de preuves terrain	Constats, photos, mesures, entretiens documentés pour traçabilité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction du risque sanitaire: retraits/fermetures évités et image protégée au cœur administratif du pays.
- Contrôles ONSSA fluidifiés et dossiers robustes: accélération des appels d'offres et audits clients.
- Gains opérationnels: maîtrise de la chaîne du froid, pertes matières réduites, routines standardisées.
- Pilotage par indicateurs: comités HACCP, tableaux de bord lisibles, rituels courts adaptés aux sites urbains.
- Avantage commercial sur Rabat–Salé–Kénitra: fiabilité démontrée, cycles de négociation raccourcis.
- Impact rapide: résultats visibles en 4 à 8 semaines via corrections à fort effet levier.