

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire à Tanger

Contexte / Problématique

À l'intersection des exigences ONSSA, des référentiels HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et des attentes clients export, les sites tangérois (Moghogha, Gzenaya, Tanger Med/MEDHUB, Malabata) font face à des contraintes opérationnelles fortes.

- Pression documentaire du PMS, PRP, CCP et traçabilité, sous cadences élevées et coactivités logistiques.
- Non-conformités récurrentes observées : PMS non à jour, enregistrements manquants, écarts températures chambres froides.
- Risques d'hygiène spécifiques : biofilms en zones humides, gestion allergènes, séparation flux propres/sales.
- Traçabilité amont-aval complexe autour de Tanger Med/MEDHUB ; nécessité de réussir le retrait-rappel en 2 heures.
- Hôtellerie/restauration à Malabata : zonage perfectible, stockages non conformes, suivi irrégulier des lots.

Notre approche / Méthodologie

Intervention structurée et calibrée sur les réalités de Tanger (zones franches, port, hôtellerie), de la préparation documentaire au plan d'action chiffré et au suivi 30/60/90 jours.

Phase	Objectif	Durée indicative	Acteurs impliqués
Préparation	Revue PMS, HACCP, PRP, traçabilité	3 à 5 jours	Consultant, Responsable Qualité
Terrain	Vérifications in situ, entretiens, tests	1 à 3 jours/site	Consultant, Équipes ateliers/cuisines
Analyse	Consolidation des écarts, priorisation risques	2 à 4 jours	Consultant
Restitution	Plan d'action chiffré et jalonné	1 jour	Direction, Qualité, HSE

1) Préparation documentaire

- Revue PMS, PRP, HACCP, CCP, plans de nettoyage/nuisibles, traçabilité.
- Matrice des obligations par zone et preuves attendues.
- Grille d'audit focalisée sur les risques (Tanger Med, MEDHUB, Malabata).

2) Audit terrain

- Checklists ONSSA adaptées ; observations flux réception–stockage–préparation–service.
- Prises de mesure, vérifs CCP, contrôles allergènes, états de surface/biofilms.

- Tests traçabilité et simulation retrait-rappel en 2 h.

3) Analyse et priorisation

- Consolidation par typologie et criticité (majeur, mineur, observation).
- Quick wins et chantiers structurants jalonnés 30/60/90 jours.
- Lecture financière : coûts évités, gains d’efficience, ROI.

4) Restitution et décision

- Réunion de restitution avec graphes, semaphores, échéanciers.
- Validation des responsabilités, budgets, délais et preuves attendues.

5) Suivi 30/60/90 jours et gouvernance

- Comités hebdo, revues mensuelles, audit flash 30 j, suivi 90 j, revue trimestrielle.
- Tableaux de bord visuels sur site et rituels courts par zone.

Livrables

Livrable	Description
Rapport opérationnel	Fiches écarts sourcées, illustrées si nécessaire, et attentes conformes.
Plan d’action 30/60/90 jours	Mesures priorisées, chiffrées et datées, responsables, KPI et preuves.
Matrice des obligations	ONSSA/HACCP/PRP par zone, preuves attendues et fréquences de contrôle.
Checklists et grilles de vérification	Outils prêts à l’emploi adaptés aux ateliers/cuisines tangérois.
Restitution de décision	Synthèse visuelle (graphes, semaphores, échéancier) et arbitrages actés.
Grille d’opportunités/ROI	Quick wins, investissements légers et chantiers structurants avec gains attendus.
Protocoles de tests	Traçabilité et “retrait-rappel 2 h”, contrôles CCP et scénarios critiques.
Tableaux de bord & suivi	KPI, canevas de reporting, calendrier de suivi (hebdo, mensuel, 30/90 j, trimestriel).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain sur Tanger Med/MEDHUB, Gzenaya, Moghogha et hôtellerie Malabata.
- Inspections ONSSA fluidifiées : preuves disponibles, contrôles plus courts, moins de NC majeures.
- Réduction mesurable des risques et coûts : rebuts, rappels, eau/énergie, temps d’investigation.
- Traçabilité éprouvée (tests en 2 h) et alignement HACCP/ISO 22000 durable.
- Impact commercial : homologations clients accélérées, e-réputation et ventes renforcées.

Repères ROI tangérois observés : rebuts –15 à –30 %, eau/énergie –5 à –10 %, réclamations –30 % ; retrait-rappel testé en 2 heures.