

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire au Maroc

Contexte / Problématique

Écosystème agroalimentaire marocain exigeant (Casablanca, Kénitra, Agadir, Tanger Med, Marrakech, Rabat) avec fortes attentes ONSSA, GMS et export.

- Objectif clé: verrouiller la conformité ONSSA et la maîtrise PMS/HACCP, traçabilité et contrôles opérationnels.
- Non-conformités récurrentes: écarts CCP, sondes non étalonnées, procédures allergènes incomplètes, températures en froid, hygiène du personnel.
- Causes racines fréquentes: conception (flux croisés, zones pièges), routines incomplètes, CIP/entretien inadaptés, biofilms persistants.
- Impacts: risques ONSSA, réclamations clients, pertes de lots, arrêts de ligne coûteux.
- Priorités: hiérarchiser par criticité, prévenir incidents (corps étrangers, allergènes, biofilms), simplifier et standardiser les contrôles.
- Alignement des équipes QHSE, maintenance, achats, production autour d'indicateurs et d'un rythme compatible avec la saisonnalité et la cadence.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée et contextualisée aux filières et régions: cadrage ONSSA/Codex (et cohérence ISO 22000/FSSC 22000), observation terrain, preuves, analyse par criticité, plan d'actions priorisé et suivi.

Cadence type: Préparation 1–2 semaines • Terrain 1–5 jours/site • Analyse/Plan 1–2 semaines • Suivi mensuel/trimestriel

Phase 1 — Préparation documentaire et diagnostic ciblé

- Revue: politiques, HACCP, procédures, enregistrements CCP/calibrations, autocontrôles/analyses.
- Alignement aux exigences ONSSA/Codex et périmètre site/marchés.
- Plan d'audit précis: échantillonnage de lignes, créneaux d'observation, checklists risques prioritaires.

Phase 2 — Inspection terrain, entretiens et preuves

- Observation in situ (CCP/oPRP, flux, zonage, réceptions/expéditions, hygiène, allergènes).
- Entretiens opérateurs/équipes (production, maintenance, QHSE) pour éclairer les arbitrages quotidiens.
- Collecte de preuves structurée: photos datées, enregistrements, numéros de lots.

Phase 3 — Analyse, plan d'actions et priorisation

- Hiérarchisation par criticité (majeure, mineure, amélioration) et matrice impact/effort.
- Actions correctives/préventives avec responsables, délais et gains attendus.

- Indicateurs: détection dérives CCP, délais de clôture, traçabilité lot en heures.

Phase 4 — Suivi et capitalisation

- Revues d’avancement (mensuel/trimestriel), preuves de clôture, tableaux de bord QHSE.
- Standards visuels, modèles d’instructions, bonnes pratiques transférables multi-sites.
- Accompagnement terrain adapté (industrie, mer, restauration/hôtellerie, santé).

Livrables

Livrable	Description
Plan d’audit ciblé	Checklists thématiques, cartographie exigences ONSSA/clients, matrice risques.
Relevé de constats et preuves	Observations sourcées, photos datées, enregistrements, numéros de lots.
Rapport d’audit structuré	Synthèse exécutive 1 page, scoring par chapitre, couplage constat–risque–action.
Plan d’actions priorisé et chiffré	Quick wins + chantiers structurants, responsables/délais, indicateurs de succès.
Dossier de preuves sécurisé	Photos, relevés critiques (CCP, calibrations), enregistrements clés.
Standards et outillage	Standards visuels, modèles d’instructions, tableau de bord QHSE prêt à l’emploi.
Revue de suivi	Revue d’avancement, preuves de clôture des actions, capitalisation multi-sites.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Sécurisation de l’agrément ONSSA et fluidité lors des audits clients (GMS, export).
- Réduction des risques et pertes: moins de non-conformités majeures, incidents et arrêts de ligne.
- Traçabilité granulaire et rapide (isolation des lots en heures), enregistrements lisibles et horodatés.
- Plan d’actions pragmatique: quick wins visibles + chantiers structurants, chiffrage des gains.
- Indicateurs concrets (détection dérives CCP, délais de clôture, tendance réclamations) et ROI mesurable.
- Approche terrain adaptée aux réalités marocaines (industrie, mer, restauration/hôtellerie, santé) et aux pics saisonniers.