

Fiche Technique: Conseil HACCP à Agadir

Contexte / Problématique

- Pression réglementaire ONSSA et exigences des marchés export; zéro marge d'erreur.
- Spécificités d'Agadir (pêche, agrumes, agro-industrie, hôtellerie) avec flux sensibles et chaîne du froid sous forte chaleur.
- Sites concernés: port d'Agadir, Anza, Aït Melloul, Tassila, Drarga; pics saisonniers (tourisme, campagnes d'agrumes).
- Risques à maîtriser: contaminations croisées, Listeria, histamine (selon espèces), dangers physico-chimiques et allergènes.
- Besoin d'un PMS robuste, d'une traçabilité fiable et d'une documentation alignée Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Objectif: réduire durablement les non-conformités et passer les audits ONSSA/clients avec sérénité.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie pragmatique, ancrée terrain et alignée Codex, ISO 22000 et FSSC 22000, pour délivrer des résultats rapides et auditables.

Diagnostic initial et audit terrain

- Cadrage du périmètre; immersion sites (port/Anza, Aït Melloul, Tassila, Drarga).
- Vérification PRP: hygiène, nettoyage/désinfection, nuisibles, maintenance, corps étrangers.
- Observation des flux, entretiens, revue des enregistrements; écarts hiérarchisés par criticité.

Construction du PMS et des plans HACCP

- Diagrammes de flux validés terrain; analyses de dangers argumentées par ligne.
- Définition des CCP, seuils critiques et actions correctives (ex. stérilisation/refroidissement en conserverie).
- Documents épurés et lisibles; enregistrements digitaux si possible.

Mise en œuvre, validation et indicateurs

- Déploiement terrain: réceptions, températures, flux propres/sales, buffets chaud/froid.
- Validations: microbiologie, profils de refroidissement, tests de traçabilité et rappels à blanc.
- Installation d'indicateurs de performance et revues de tendance.

Suivi post-mission

- Audit à froid, reporting, plan d'amélioration.
- Objectif: passage sans écart majeur des audits ONSSA et clients.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Indicateurs de succès
Diagnostic & Audit	1 à 2 semaines	Rapport d'écarts, priorisation, plan de route	Écarts classés, jalons validés
Construction PMS & HACCP	2 à 4 semaines	Flux, analyses de dangers, CCP, procédures	CCP validés, docs signés
Mise en œuvre & Validation	3 à 6 semaines	Enregistrements, tests traçabilité, validations micro	Non-conformités en baisse
Suivi post-mission	1 à 3 mois	Audit interne, plan d'amélioration, reporting	Audits passés, pratiques pérennes

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des dangers	Analyses documentées par ligne (biologiques, physico-chimiques, allergènes).
Définition des CCP	CCP et seuils critiques traçables; actions correctives et vérifications.
Diagrammes de flux validés	Flux terrain confirmés pour chaque procédé (conserverie, agrumes, etc.).
Procédures & enregistrements	Documents épurés, lisibles, compatibles ONSSA et clients export.
Indicateurs de performance (KPI)	Suivi mensuel des tendances; tableaux de bord pour le comité HACCP.
Tests de traçabilité & rappels à blanc	Preuves de maîtrise lot-amont/lot-aval et réactivité en alerte.
Validations microbiologiques/thermiques	Essais de stérilisation, profils de refroidissement, plans d'échantillonnage.
Rapport d'écarts & feuille de route	Priorisation des chantiers avec jalons datés et responsabilités.
Audit interne & plan d'amélioration	Vérification à froid et actions de pérennisation avant audits ONSSA/clients.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats visibles en quelques semaines et passage serein des audits ONSSA et clients. Exemple constaté: jusqu'à -40 % d'écarts majeurs en 3 mois en conserverie à Anza.

- Expertise locale Agadir (port, Anza, Aït Melloul, Tassila, Drarga) et maîtrise des filières mer, agrumes, hôtellerie.
- Documentation et pratiques alignées Codex, ISO 22000, FSSC 22000 — lisibles par ONSSA et acheteurs export.
- Réduction mesurable des non-conformités; audits plus fluides; traçabilité et preuves renforcées.
- Optimisation des coûts: moins de rebuts/pertes, OEE amélioré, moins de reprises documentaires.
- Accompagnement terrain intensif et suivi post-mission pour ancrer les routines malgré la saisonnalité.
- Crédibilité accrue auprès des marchés UE/Royaume-Uni/Golfe et accélération des homologations.