

Fiche Technique: Conseil HACCP à Casablanca

Contexte / Problématique

- Casablanca concentre l'industrie agroalimentaire, un port stratégique et un aéroport (Nouaceur) avec des flux logistiques intenses (Zenata, Marché de gros).
- Inspections ONSSA, exigences des enseignes et cahiers des charges export imposent une rigueur méthodologique et un fort ancrage terrain.
- Objectifs clés: conformité réglementaire, traçabilité intégrale, réduction des rebuts/réclamations, crédibilité B2B.
- Besoin d'un HACCP adapté aux réalités des usines d'Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi/Mediouna, des cuisines d'Ain Diab et des plateformes de Zenata.
- Accompagnement de bout en bout: du diagnostic initial au suivi post-mission, avec des livrables structurés et des délais maîtrisés.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en 3 phases, co-construite avec vos équipes (qualité, production, maintenance, logistique, HSE, achats). Intègre la chaîne du froid, les flux tendus et fournit des livrables concrets à chaque jalon.

Mission type (site unique): 8 à 14 semaines en 3 phases — Audit (1–2 sem.) • Conception PMS (2–4 sem.) • Déploiement & coaching (4–8 sem.)

Phase	Durée type	Livrables clés	Indicateurs de succès
Audit initial	1 à 2 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des flux, priorisation des risques	% d'écarts critiques identifiés, délai de clôture engagé
Conception PMS	2 à 4 semaines	Analyses HACCP, PRP, procédures, enregistrements	Couverture CCP/PRPo, test de traçabilité réussi
Déploiement & coaching	4 à 8 semaines	Plan d'action, routines, tableaux de bord, revues	Baisse des NC, conformité audits internes, tenue du froid

Phase 1 — Audit sur site et entretiens

- Observation terrain (lignes Sidi Bernoussi, zones froides Zenata), revue documentaire.
- Entretiens opérateurs, superviseurs, responsables qualité.
- Qualification des NC (critiques/majeures/mineures) et chiffrage des coûts cachés.
- Périmètre, attendus et responsabilités partagés et clarifiés.

Phase 2 — Conception du PMS & PRP

- Analyses HACCP par famille/ligne, matrice dangers biologiques/chimiques/physiques.
- PRP calibrés selon aléas locaux (eau, coupures, pics, circulation Aïn Sebaâ/Mediouna).
- Procédures claires, enregistrements épurés, seuils opérationnels réalistes.

- Vérification/validation, plan d'échantillonnage, scénario retrait-rappel chronométré (ISO 22000/FSSC 22000).

Phase 3 — Déploiement, routines & suivi

- Briefs de shift, mesures en chambre froide, démonstrations NEP/CIP, vérification des CCP.
- Revues de performance, ajustement des procédures, ancrage des routines de pilotage.
- Montée en autonomie via micro-modules digitaux et appuis e-learning locaux.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts priorisé	Écarts critiques/majeurs/mineurs, plan de clôture engagé et coûts cachés.
Cartographie des processus & flux	Flux physiques/informationnels de la réception à l'expédition (sites et quais).
Analyses HACCP	Par famille/ligne, matrice des dangers B/C/P et mesures de maîtrise.
PRP calibrés	Nettoyage-désinfection, nuisibles, allergènes, températures, hygiène du personnel.
Arbres de décision CCP/PRPo	CCP/PRPo identifiés avec seuils et tolérances opérationnelles.
Procédures & enregistrements « lean »	Instructions simples et preuves utiles sans lourdeur documentaire.
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	PMS complet ajusté aux réalités des sites de Casablanca.
Plan d'échantillonnage & vérification	Règles de contrôle, validation et mises à jour maîtrisées.
Retrait-rappel (tests à blanc)	Scénario chronométré et exercices de traçabilité réussis.
Tableaux de bord & indicateurs	NC, chaîne du froid, audits, coûts de non-qualité, suivi par site/ligne.
Supports visuels & management visuel	Seuils clairs, codes couleurs et rappels de gestes critiques.
Plan d'action, routines & revues	Actions séquencées, routines quotidiennes et revues de performance.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Alignement ONSSA et référentiels internationaux (ISO 22000, FSSC 22000) sans alourdir l'exploitation.
- Résultats mesurables dès les premières semaines; 20–40% de réduction des NC majeures observée fréquemment au 1er trimestre post-déploiement.
- Sécurisation des audits clients et de référencement; appui à l'export via le port de Casablanca et au catering à Nouaceur.
- Approche pragmatique et co-construite, coaching de proximité et suivi post-mission pour ancrer les routines.
- Traçabilité renforcée et chaîne du froid fiabilisée (Zenata, Nouaceur) — baisse des litiges et réactivité en retrait-lot.
- Dispositif adapté aux sites casablancais (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Mediouna, Ain Diab) et aux flux tendus urbains.

