

Fiche Technique: Conseil HACCP à Marrakech

Contexte / Problématique

Marrakech-Safi cumule des activités à forte exposition sanitaire et des attentes élevées des autorités (ONSSA) et des donneurs d'ordre internationaux.

- Mix d'activités: industrie (Sidi Ghanem, Al Massar), cuisines centrales, hôtellerie/riads (Hivernage, Palmeraie, médina), cliniques, logistique liée à Ménara.
- Double exigence: conformité ONSSA (locaux, températures, traçabilité, eau, nuisibles) + preuves attendues par TO, compagnies aériennes et chaînes hôtelières (souvent adossées à ISO 22000 / FSSC 22000).
- Contraintes locales: saisonnalité touristique, pics événementiels, approvisionnements Haouz/Chichaoua, accès en médina, variabilité des températures extérieures.
- Risques récurrents: ruptures de chaîne du froid, dangers microbiologiques/chimiques/physiques, allergènes, documentation et preuves incomplètes.
- Enjeu clé: transformer ces contraintes en PMS robuste et efficace, pour réduire durablement le coût de non-qualité et le risque sanitaire.

Indicateur marquant: diminution de 30 à 50 % des non-conformités critiques en 3 à 6 mois lorsque la méthode est appliquée avec rigueur.

Notre approche / Méthodologie

Méthode 100 % opérationnelle, en 4 phases courtes, jalonnées de livrables et d'indicateurs, avec logistique d'audit agile (horaires décalés si nécessaire).

Phase 1 — Cadrage

- Réunion direction/opérationnels, périmètre (sites/ateliers/lignes), risques prioritaires.
- Indicateurs: NC critiques, % contrôles CCP conformes, délais de clôture, CFU/cm² sur surfaces.
- Livrables: feuille de route de mission, tableau de bord pré-formaté, matrice RACI.

Phase 2 — Diagnostic

- Observation terrain, grilles d'audit, prélèvements, revue documentaire du PMS.
- Cartographie des flux (Haouz/Chichaoua → froid → préparation → médina/Palmeraie).
- Analyse des dangers, identification des CCP/PRPo, seuils et justifications; écarts priorisés et pistes rapides de mitigation.

Phase 3 — Mise à niveau

- Procédures clés révisées: réception (FEFO), T° à cœur, cuisson/refroidissement, remise en T°, allergènes, N/D, hygiène.

- Fréquences/tolérances/preuves calibrées (papier/numérique), validations/tests et, si utile, dégustation encadrée.
- Traçabilité simplifiée, plans de retrait/rappel testés; préparation ISO 22000/FSSC 22000.

Phase 4 — Accompagnement

- Déploiement, coaching, audits internes, revue de direction et tableau de bord mensuel.
- Préparation inspections ONSSA et audits clients; suivi post-mission et transfert de compétences.

Phase	Durée type	Focus clé
Cadrage	Semaine 1	Objectifs, périmètre, indicateurs, RACI
Diagnostic	Semaines 2–4	Analyse des dangers, CCP/PRPo, plan d’actions
Mise à niveau	Semaines 5–8	Procédures, enregistrements, formation ciblée
Accompagnement	Semaines 9–12	Audits internes, revue de direction, préparation inspection

Livrables

Livrable	Description
Feuille de route & RACI	Objectifs, périmètre, jalons; matrice des responsabilités; tableau de bord pré-formaté.
Analyse des dangers & CCP/PRPo	Cartographie des flux; justification technique; seuils/ fréquences; plan d’actions priorisé.
Procédures et enregistrements	Réception (FEFO), T° à cœur, cuisson/refroidissement, remise en T°, allergènes, N/D, hygiène; validations/tests.
Traçabilité & plan de rappel	Supports simplifiés adaptés ateliers/hôtellerie; simulation de rappel et temps de réaction mesuré.
Audits internes & registre NC	Grilles avec scoring/ preuves; analyses de cause (5 pourquoi, Ishikawa); plan d’actions CAPA.
Préparation ONSSA	Dossier (analyses, contrats 3D, potabilité, enregistrements CCP), répétition générale, coaching le jour J.
Alignement ISO 22000 / FSSC 22000	Gap analysis, priorisation des chantiers, renforcement documentaire utile, trajectoire de certification.
Suivi post-mission	Points d’étape, lecture des résultats microbiologiques, ajustement des fréquences, coaching des responsables.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Une démarche ancrée dans les réalités de Marrakech, orientée résultats concrets, preuves prêtes et performance durable.

- Baisse rapide des NC critiques (–30 à –50 % en 3–6 mois) et stabilisation des audits clients.
- Réduction des pertes matières liées au froid et aux DLC/DM; flux stables en pics d’activité.
- Chaîne du froid et traçabilité renforcées; plans de rappel testés et efficaces.
- Préparation et réussite sereine des inspections ONSSA; dossiers et preuves structurés.
- Crédibilité accrue auprès des donneurs d’ordre (hôtellerie, distribution, cliniques) et des autorités.
- Gains de temps sur les contrôles et la documentation; pilotage par indicateurs simples et utiles.

