

# Fiche Technique: Conseil HACCP

---

## Contexte / Problématique

---

Transformer des obligations HACCP en avantage opérationnel mesurable, dans un contexte de pression réglementaire et clients renforcé.

Cadre de référence: ONSSA, exigences clients GFSI, Codex Alimentarius, alignement ISO 22000 / FSSC 22000.

- Identifier rapidement les dangers, définir des CCP robustes, clarifier PRP/PRPo.
- Simplifier la conformité documentaire du PMS et l'évidence en audit.
- Renforcer la traçabilité amont-aval et la gestion des retraits/rappels.
- Réduire le coût de non-qualité; fiabiliser les audits tiers et clients.
- Ancrer une culture sécurité et une maîtrise opérationnelle sur les flux critiques (process, chaîne du froid, distribution).

## Notre approche / Méthodologie

---

Démarche structurée, jalons clairs, quick wins et ancrage durable, du cadrage au suivi post-mission.

### Phase 1 — Cadrage

- Kick-off, collecte documentaire, périmètre et objectifs.
- Note de cadrage et planning détaillé (≈ 1 semaine).

### Phase 2 — Diagnostic

- Audit PRP, visites terrain, entretiens, tests ciblés.
- Rapport d'audit et cartographie des risques (≈ 1–2 semaines).

### Phase 3 — Ateliers HACCP

- Analyse des dangers, matrices, détermination CCP/PRPo et limites critiques.
- Plan HACCP et fiches de surveillance (≈ 1–2 semaines).

### Phase 4 — PMS & SOP

- Réécriture simplifiée du PMS, enregistrements et instructions.
- PMS aligné, kits opérateurs (≈ 2–3 semaines).

### Phase 5 — Suivi et ancrage

- Coaching, revues KPI, audits internes et amélioration continue.
- Tableau de bord et plan d'amélioration (≈ 1–3 mois).

# Livrables

| Livrable                                   | Description                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Note de cadrage & planning                 | Périmètre, objectifs, jalons et gouvernance de mission.               |
| Rapport d’audit & cartographie des risques | Écarts PRP, constats terrain, priorités objectivées.                  |
| Plan HACCP & fiches de surveillance        | CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives.       |
| PMS aligné & kits opérateurs               | Procédures courtes, enregistrements simplifiés, supports praticables. |
| Tableau de bord & plan d’amélioration      | KPI HACCP, suivi post-mission, préparation audits ONSSA/clients.      |

## Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats constatés: réduction de 30 à 50 % des non-conformités liées à l'hygiène, rebuts et temps d'arrêt en baisse.

- Alignement normatif ISO 22000 / FSSC 22000 et attentes ONSSA; lisibilité en audit client et tierce partie.
- Démarche data-driven: relevés, tests, analyses de tendance pour prioriser les risques réels.
- Traçabilité renforcée et retraits/rappels testés; chaîne du froid maîtrisée.
- PMS simplifié, procédures courtes et preuves robustes; quick wins + chantiers de fond.
- Gains opérationnels: écarts en baisse, audits plus fluides, délais et productivité améliorés.
- Expérience terrain Maroc & Afrique francophone; adaptation aux contraintes locales et sectorielles.