

Fiche Technique: Diagnostic HACCP à Agadir

Cadrage express sous 48 h. Mission 10–15 jours. Plan d'action priorisé à 90 jours avec suivi à J+30 et J+60.

Contexte / Problématique

- Agadir – Souss-Massa: filières à risque sanitaire (halieutique Anza/Aït Melloul, agrumes Ouled Teima/Taroudant, hôtellerie/restauration, logistique Tassila).
- Dangers critiques identifiés: histamine (thon/sardine), Listeria (filetage), corps étrangers (calibrage agrumes), rupture chaîne du froid (distribution).
- Contrôles ONSSA de plus en plus fréquents; attentes fortes des clients retail/export; préparation aux certifications ISO 22000 / FSSC 22000.
- Le diagnostic transforme la conformité en avantage compétitif: écarts PMS clarifiés, actions réalistes, recommandations applicables le jour même.
- Objectifs concrets: baisse des non-conformités, meilleure maîtrise des CCP, montée en compétence des équipes, crédibilité renforcée.

Notre approche / Méthodologie

Méthode ancrée dans les flux réels d'Agadir (port, zones industrielles, plateformes et hôtels), séquencée pour des résultats rapides puis une montée en maturité.

1) Pré-diagnostic, revue documentaire et cadrage

- Collecte PMS, diagrammes, plans, rapports d'audits/constats ONSSA.
- Validation des flux personnel/produit, zonages température, instructions postes critiques.
- Périmètre, objectifs et livrables formalisés; identification des quick wins.

2) Visites et constats terrain

- Sites ciblés: Aït Melloul, Tassila, Anza, Dcheira, cuisines d'hôtels.
- Observation des flux, séparation propre/sale, chaîne du froid, traçabilité.
- Grilles d'écarts objectivées par photos/mesures.

3) Analyse HACCP et traçabilité

- Analyse des dangers (bio, chimie, allergènes, physiques); validation CCP/PRPo et seuils.
- Vérification températures, attentes à cœur, hygiène lignes et eau de process.
- Exercices de retrait/rappel à blanc; tests de lotissement sur plateformes.

4) Restitution, plan d'action et accompagnement

- Rapport hiérarchisé (majeurs/mineurs, risques résiduels, priorités).
- Plan Gantt 90 jours, responsables/échéances/indicateurs, fiches opérationnelles.

- Suivi post-mission à J+30 et J+60; trajectoire 30-60-90 jours.

Phase	Objectif	Livrables clés	Délai type
Cadrage et revue documentaire	Aligner objectifs, périmètre, référentiels	Note de cadrage, check-list PMS, planning	Jours 1–3
Visites et constats terrain	Objectiver risques et pratiques réelles	Grille d’écarts, photos, mesures	Jours 4–7
Analyse HACCP et traçabilité	Valider CCP/PRPo et robustesse des contrôles	Matrice dangers, tests de rappel, KPI	Jours 8–12
Plan d’action et restitution	Prioriser et engager la mise en œuvre	Rapport, Gantt 90 jours, fiches actions	Jours 13–15

Livrables

Livrable	Description
Rapport exécutif	Synthèse direction, écarts majeurs/mineurs et risques résiduels.
Cartographie des écarts	Grilles avec photos et références normatives; priorisation des corrections.
Matrice des dangers actualisée	Validation/ajustement CCP & PRPo, seuils et moyens de surveillance.
Plan d’action Gantt 90 jours	Responsables, jalons, KPI; quick wins et chantiers structurants.
Fiches opérationnelles	Contrôles réception, températures, séquences de nettoyage, standards visuels.
Tests traçabilité / rappel à blanc	Exercices documentés, KPI de réussite et temps de retraçage.
Tableaux de bord d’indicateurs	Suivi hebdomadaire (non-conformités, températures, arrêts, réclamations).
Supports de présentation	Revue de direction et préparation d’audits clients/certification.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage local: approche adaptée aux flux réels d’Agadir (port, Aït Melloul, Tassila, hôtellerie).
- Résultats mesurables: baisse des non-conformités ONSSA, inspections fluidifiées, moins de rebuts/arrêts.
- Productivité accrue: séquences de nettoyage optimisées, contrôles standardisés, enregistrements simplifiés.
- Préparation audits et certifications: architecture HACCP alignée ISO 22000/FSSC 22000, preuves robustes.
- Gouvernance courte: jalons 30-60-90 jours et accompagnement post-mission (points à J+30/J+60).

Indicateurs de performance suivis

- Non-conformités majeures ONSSA: objectif –50 % en 90 jours.
- Lots conformes en réception (températures): objectif 98 %.
- Temps d’arrêt pour nettoyage non planifié: objectif –30 % en 60 jours.
- Réclamations clients hôtellerie/restauration: objectif –40 % en 6 mois.
- Succès tests de traçabilité/rappel à blanc: objectif 100 % sous 2 h.

