

Fiche Technique: Diagnostic HACCP à Casablanca

Contexte / Problématique

- Flux agroalimentaires denses (Port de Casablanca, Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi, Zenata/Nouaceur, Corniche) = risques biologiques, chimiques et physiques cumulés.
- Exigences ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000 et cahiers des charges clients: non-conformités coûteuses et récurrentes.
- Variabilité climatique, pics d'activité et ruptures de charge: pression sur CCP, chaîne du froid et traçabilité.
- Écarts entre procédures et pratiques terrain (hygiène, allergènes, maintenance, calibration) à objectiver.
- Besoin d'un diagnostic terrain, data-driven, priorisant des actions à ROI rapide et pilotables par indicateurs.

Résultats typiques observés à Casablanca: 30–50 % d'écarts en inspections en moins et 10–20 % de pertes/rebuts en atelier en moins après stabilisation des CCP et des nettoyages.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée, multi-sites et jalonnée: cadrage précis du périmètre et des créneaux critiques, alternance de revues documentaires, visites inopinées/planifiées, entretiens, tests ciblés (ATP, températures, pH) et restitutions intermédiaires. Ligne directrice: objectiver, prioriser, accompagner l'exécution, mesurer.

Phase 1 — Cadrage, préparation documentaire et plan de visite

- Revue PMS, analyses de dangers, CCP, NEP/CIP, allergènes, qualification fournisseurs et enregistrements clés.
- Planification des observations sur moments charnières; hypothèses de risques et critères d'acceptation.

Phase 2 — Observations terrain, entretiens et tests ciblés

- Suivi de lot bout-en-bout; vérification températures, calibrations, NEP/CIP, hygiène; chaîne du froid et étiquetage.
- Tests ATP/Temp./pH, preuves photographiques; entretiens pour identifier contournements et irritants.

Phase 3 — Restitution, plan d'action priorisé et suivi

- Rapport avec scoring par site et gains potentiels; priorisation selon gravité/occurrence/déTECTABILITÉ.
- Actions avec responsables, délais, KPI, méthodes de vérification; appropriation managériale si besoin.

Phase	Durée indicative	Sites concernés (exemples)	Livrables
Cadrage & Préparation	3–5 jours	Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi	Plan de visite, check-lists, hypothèses de risques

Terrain & Tests	4–8 jours	Zenata, Nouaceur, Aïn Diab	Preuves, mesures, constats structurés
Restitution & Plan d'action	2–4 jours	Multi-sites	Rapport, scoring, priorisation, KPI et suivi

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic et synthèse exécutive	Scoring par site, grilles notées, preuves photographiques, indicateurs de maturité.
Plan d'action priorisé	Actions classées (gravité/occurrence/déTECTABILITÉ), responsables, délais, KPI, méthodes de vérification.
Dossier de preuves et mesures	Constats structurés; ATP, températures, pH; photos horodatées.
Check-lists et supports opérationnels	Routines (hygiène, températures, traçabilité, allergènes), supports de tournées managériales, canevas de revue de direction.
Matrice de risques mise à jour	Alignée ONSSA, ISO 22000 et, si requis, FSSC 22000.
Plan de visite et hypothèses de risques	Périmètre, créneaux critiques, critères d'acceptation, organisation multi-sites.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants seniors, approche pragmatique et data-driven, adaptée à l'industrie, la logistique et l'hôtellerie casablancaises.
- Gains rapides: état des lieux actionnable sous 2–6 semaines; restitutions intermédiaires pour corriger sans attendre.
- Réduction mesurée des non-conformités en 90 jours; 30–50 % d'écarts en moins lors des inspections.
- Baisse des pertes matières et des rebuts en atelier (10–20 % typiquement après stabilisation des CCP/nettoyages).
- Audits ONSSA et clients plus fluides: preuves structurées, cycles de validation accélérés.
- Traçabilité et chaîne du froid fiabilisées; supply chain plus résiliente sur Zenata/Nouaceur et Port de Casablanca.