

# Fiche Technique: Diagnostic HACCP à Marrakech

## Contexte / Problématique

Diagnostic HACCP réalisé dans un écosystème agroalimentaire à forte saisonnalité (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz, Hivernage, aéroport Marrakech-Ménara).

- Pics touristiques: augmentation des volumes, cadence accélérée, risques de rupture de chaîne du froid et de contaminations croisées.
- Exigences réglementaires et normatives: ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000, Codex Alimentarius.
- Multi-sites et interconnexions logistiques (aéroport, A7, bassin du Haouz): risques amont/aval à modéliser.
- Variabilité des pratiques liée au turnover et aux contraintes locales (zones sensibles: préparations froides, cuisson, refroidissement, stockage).
- Besoins clés: optimiser PMS, traçabilité, maîtrise des CCP/PRPo, obtention de preuves auditées et plan d'action chiffré.

## Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil structurée, in situ, avec jalons hebdomadaires, tableau de bord partagé et priorisation A/B/C des actions.

| Phase                          | Objectifs                                         | Durée       | Sites cibles                              | Livrables                                          |
|--------------------------------|---------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Cadrage & Revue             | Aligner le périmètre, analyser PMS et traçabilité | 3 à 5 jours | Sidi Ghanem, Al Massar                    | Plan de mission, cartographie initiale des risques |
| 2. Terrain & Mesures           | Observer, mesurer, qualifier les écarts           | 5 à 8 jours | Hivernage, médina, ateliers périphériques | Fiches d'écarts, preuves, priorisation A/B/C       |
| 3. Restitution & Plan d'action | Partager résultats, engager décisions             | 2 à 3 jours | Siège, multi-sites                        | Rapport final, feuille de route 90 jours           |
| 4. Suivi post-mission          | Vérifier efficacité, ajuster et pérenniser        | 1 à 2 mois  | Réseau Marrakech-Safi                     | Revue d'avancement, KPI, support ciblé             |

### Phase 1 — Cadrage, revue documentaire et prérequis

- Revue PMS, procédures (nettoyage/désinfection, nuisibles, hygiène), traçabilité et diagrammes.
- Validation périmètre produits/process et complétude des études HACCP.
- Challenge des CCP/PRPo, seuils et mesures correctives; gouvernance et planning.

### Phase 2 — Parcours terrain, mesures et preuves

- Visites in situ: ateliers, dépôts, cuisines hôtelières et unités de remise en température.
- Mesures inopinées (températures à cœur, ambiants, ATP si convenu); contrôle des équipements et calibrations.

- Vérification des circuits sales/propres, zones allergènes, EPI; preuves documentées (photos si autorisées).

**Phase 3 — Restitution et feuille de route**

- Debrief exécutif direction et revue détaillée avec responsables qualité/HSE.
- Feuille de route 30-60-90 jours priorisant ROI rapide (standardisation, refroidissement, circuits propres/sales).
- Indicateurs de performance et rythme de suivi convenus.

**Phase 4 — Suivi post-mission et amélioration continue**

- Points mensuels alignés sur les cycles (haute saison, ramadan, fêtes) pour valider l'implémentation.
- Revue trimestrielle avec la direction; ajustements et planification d'audits internes.
- Capitalisation des avancées pour renforcer la robustesse face aux aléas.

**Livrables**

| Livrable                             | Description                                                                                                           |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport exécutif (direction)         | Messages clés, risques prioritaires, arbitrages recommandés.                                                          |
| Rapport opérationnel détaillé        | Écarts par zone/site, preuves, criticité, plan d'action priorisé.                                                     |
| Feuille de route 30-60-90 jours      | Actions, responsables, délais, indicateurs de réussite.                                                               |
| Fiches d'écarts & priorisation A/B/C | Consolidation des constats, preuves, criticité et urgences.                                                           |
| Annexes techniques                   | Relevés de mesures, check-lists ajustées, gabarits d'enregistrements, recommandations d'investissement (impact/coût). |
| Revue d'avancement & KPI             | Tableaux de bord, suivi post-mission, support ciblé multi-sites Marrakech-Safi.                                       |

**Pourquoi nous choisir / Bénéfices**

Exemples d'impact mesuré à Marrakech: +22 points de relevés CCP conformes, -15% de rebuts, -30% d'écarts de température en livraison.

- Réduction des incidents de service et amélioration de l'expérience client (médina, Guéliz, Hivernage).
- Homogénéisation des pratiques, baisse des non-conformités critiques et fiabilisation de la traçabilité.
- Diminution des pertes matières, des retouches et des temps de reprise post-incident.
- Meilleurs résultats lors des inspections ONSSA et des audits internes.
- Alignement avec les référentiels ISO 22000 / FSSC 22000 pour renforcer la compétitivité.