

# Fiche Technique: Diagnostic HACCP

## Contexte / Problématique

Le Diagnostic HACCP permet d’objectiver les risques sanitaires, d’aligner les pratiques avec ONSSA, ISO 22000 et FSSC 22000, et de prioriser des actions concrètes sans interrompre la production.

- Confronter procédures et terrain: traçabilité, allergènes, temps/température, eau, nettoyage-désinfection, corps étrangers, maintenance hygiénique.
- Identifier les dangers significatifs, évaluer PRP/PRPo et optimiser les CCP avec des règles de décision claires (arbres, seuils).
- Réduire non-conformités, pertes et rebuts; fluidifier audits clients et contrôles réglementaires.
- Transformer des constats techniques en plan d’actions chiffré, priorisé et suivi par indicateurs.
- Applicable à l’industrie agroalimentaire, restauration/hôtellerie, distribution/logistique, santé.

Bénéfices suivis par des jalons 30/60/90 jours: baisse des non-conformités, des réclamations et des coûts de non-qualité; audits plus rapides et sereins.

## Notre approche / Méthodologie

Démarche terrain combinant préparation documentaire, observation multi-créneaux, interviews ciblées et ateliers de consolidation/validation.

- Intervention sur site: flux réels, prises de mesures, preuves objectives (photos, enregistrements).
- Planification alignée sur les moments critiques: réceptions tôt, sanitation, changements de formats, chargements tardifs.
- Priorisation par criticité et faisabilité; gouvernance claire (comités, rituels, standards visuels).
- Durée indicative: 2–5 jours sur site (PME mono-atelier) à 1–2 semaines (multi-lignes/multi-sites), suivie de l’analyse et de la restitution.
- Reporting lisible pour dirigeants; feuille de route pragmatique pour qualité, HSE, production et maintenance.

| Phase       | Objectifs                                        | Livrables                                | Délais indicatifs |
|-------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|
| Préparation | Collecte PMS, procédures, enregistrements, plans | Checklist documentaire, planning d’audit | J-5 à J-2         |
| Terrain     | Observation, mesures, interviews                 | Constats, preuves, photos, mesures       | J0 à J+2          |
| Analyse     | Évaluation des maîtrises, priorisation           | Rapport, matrice risques/maîtrises       | J+3 à J+5         |
| Restitution | Alignement et validation du plan                 | Feuille de route, indicateurs, jalons    | J+5 à J+7         |

### Phase 1 — Pré-diagnostic et cadrage

- Périmètre, enjeux et attentes clarifiés avec la direction et les managers.

- Revue PMS, HACCP, diagrammes, enregistrements, sanitation, formation, maintenance, traçabilité.
- Logistique de mission établie; hypothèse des points critiques à confirmer.

**Phase 2 — Observation terrain et entretiens**

- Suivi des flux, contrôles critiques et zones à risque (réception, froid, préparation, cuisson, refroidissement, conditionnement, expédition).
- Vérification geste/procédure, moyens de mesure, réactivité aux dérives.
- Efficacité réelle recherchée: maîtrises robustes et intégrables sans freiner la productivité.

**Phase 3 — Analyse, arbitrages et feuille de route**

- Consolidation des preuves, recalcul des risques, décisions de maintien/renforcement/simplification.
- Plan d’actions hiérarchisé avec KPI, jalons et gouvernance (sponsors, pilotes, contributeurs).
- Synthèse exécutive et cartographie des risques lisible pour la direction.

**Livrables**

| Livrable                          | Description                                                          |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Rapport structuré                 | Synthèse des constats, preuves et priorités décisionnelles.          |
| Plan d'action priorisé            | Actions datées, responsables, classées par criticité et faisabilité. |
| Matrice risques/maîtrises révisée | Cartographie dangers, PRP/PRPo et CCP avec règles de décision.       |
| Feuille de route et indicateurs   | Jalons, KPI et vérifications 30/60/90 jours pour objectiver le ROI.  |
| Checklist documentaire & planning | Éléments de cadrage issus de la phase de préparation.                |
| Preuves terrain                   | Photos, mesures et enregistrements collectés sur site.               |
| Support de restitution exécutive  | Présentation orientée décision pour la direction.                    |

**Pourquoi nous choisir / Bénéfices**

- Expertise référentiels: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, attentes ONSSA et clients.
- Approche terrain multi-créneaux: observation, interviews, preuves objectives.
- Livrables actionnables: priorisation par risque/faisabilité, jalons et KPI.
- ROI mesurable: réduction des non-conformités, des réclamations et des coûts de non-qualité.
- Couverture Maroc & Afrique francophone; adaptation aux réalités sectorielles et locales.
- Pérennité: gouvernance, routines d’animation et montée en compétences ciblée.