

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Casablanca

Contexte / Problématique

Conformité ONSSA et exigences HACCP/ISO 22000 sous forte pression opérationnelle dans le Grand Casablanca (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur, Zenata, Port).

- Flux tendus, chaînes du froid challengées, inspections ONSSA et attentes GMS/hôtellerie.
- Besoin de cadrer les obligations réglementaires et d'aligner HACCP au Codex.
- Vérifier la cohérence du PMS (PRP, PRPo, hygiène, nettoyage-désinfection, nuisibles).
- Consolider la traçabilité de la réception à la livraison pour limiter les risques.
- Réduire les non-conformités récurrentes, éviter arrêts et pénalités, sécuriser le ROI.

Notre approche / Méthodologie

Méthode spécifique à Casablanca combinant analyse documentaire, entretiens, inspection terrain, cotation des risques et plan d'action séquencé.

- Cartographie ONSSA/HACCP/ISO 22000 et revue PMS, PRP/PRPo, enregistrements.
- Observation des process réels (cadences Port, hubs Nouaceur/Zenata, ateliers Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi).
- Grille de criticité sanitaire et business pour prioriser des quick wins et des chantiers structurants.
- Gouvernance simple: comités, revues hebdo/mensuelles, KPI de suivi.
- Feuille de route contextualisée, chiffrée et ordonnancée.

Mission type sur un site: visites planifiées en charge réelle et restitution avec plan d'action en ≤ 30 jours (3–4 semaines selon complexité).

Phases de mission (synthèse)

Phase	Objectifs	Livrables	Délai
Cadrage	Périmètre, sites, référentiels (ONSSA, HACCP, ISO 22000)	Planning, liste documents, grille d'entretiens	J+5
Terrain	Process réels, PRP, chaîne du froid, zonage, preuves	Constats photo, relevés, premiers écarts	J+10 à J+15
Analyse	Cotation risques sanitaire/business, priorisation	Tableau d'écarts, scoring, cartographie risques	J+20
Plan d'action	Actions rapides et chantiers structurants	Feuille de route, responsables, coûts estimatifs	J+25
Restitution	Alignement Direction/opérationnels	Rapport final, KPI de suivi	J+30

Livrables

Livrables immédiatement exploitables pour ONSSA, clients GMS/hôtellerie et pilotage interne.

Livrable	Description
Rapport d'écarts priorisés	Écarts classés par criticité sanitaire/business, constats photos, références PMS/HACCP.
Feuille de route séquencée et chiffrée	Actions, pilotes, échéances, coûts estimatifs et jalons.
Cartographie des risques par zone	Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur, Zenata, Port de Casablanca.
Tableau quick wins / chantiers	Horizon 1–4 semaines et 1–6 mois, avec gains attendus.
Fiches actions	Responsables, preuves attendues, date de clôture.
Gabarits d'enregistrements simplifiés	Preuves utiles sans alourdir la charge administrative.
KPI de suivi et gouvernance	Taux d'écarts ONSSA fermés, complétude des enregistrements, disponibilité équipements critiques.
Scoring et matrice de criticité	Cotation risque sanitaire et business pour arbitrages rapides.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche ancrée dans les réalités casablancaises (flux, hubs, cadences) et adaptée par secteur.
- Sécurise inspections ONSSA et audits clients par des preuves claires et des routines robustes.
- Synergies conformité x performance: baisse des rebuts/avoirs, réduction des arrêts et litiges.
- Gouvernance pragmatique (revues hebdo/mensuelles, KPI) pour un déploiement durable.
- Livrables opérationnels et quick wins visibles en 1–4 semaines.
- Alignement Direction–opérationnels facilitant décisions et investissements ciblés.