

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Tanger

Contexte / Problématique

- Hub tangérois exigeant: industries agroalimentaires, entrepôts sous douane, plateformes de groupage, hôtellerie – inspections ONSSA et clients internationaux.
- Flux à haute fréquence entre Tanger Med et les sites (TFZ, Gzenaya, Moghogha) → risques de rupture du froid, dérives hygiéniques, confusion documentaire.
- Spécificités locales: saisonnalité (mer/primeurs), restauration collective en zones industrielles, exigences d'acheteurs européens.
- Risques critiques récurrents: hygiène du personnel/locaux, nuisibles, températures, zonage sanitaire, nettoyage-désinfection, libération de lots.
- Non-conformités fréquentes: zonage, allergènes, calibration des instruments, contrôles de températures, traçabilité des matières importées.
- Objectif: cartographier les écarts, prioriser les actions, sécuriser la traçabilité et aligner HACCP/PMS avec ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS.

Premiers résultats visés sous 30 jours (contrôles critiques, traçabilité, hygiène au poste), déploiement à 90 jours; ROI suivi par indicateurs: non-conformités majeures, temps de reconstitution documentaire, rebuts, délais d'inspection.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée et cadencée, ancrée dans les réalités de Tanger (Tanger Med, TFZ, Gzenaya, Moghogha, Corniche). Observation terrain, revues documentaires, tests ciblés, priorisation par impact/effort et suivi 30/60/90 jours.

Phase 1 : Cadrage, cartographie et revues documentaires

- Collecte et analyse PMS, HACCP, procédures, enregistrements.
- Cartographie des flux physiques et d'information (réception → expédition).
- Échantillonnage représentatif (jour/nuit, haute/basse saison).
- Cadrage des livrables: matrice d'écarts, plan d'action, indicateurs.
- Alignement avec exigences réglementaires et attentes des clients majeurs.

Phase 2 : Visites, tests et observations in situ

- Observation des pratiques au poste; hygiène locaux/équipements; application des consignes.
- Contrôles ciblés (températures, ATP si dispo, vérification d'étalonnage).
- Revue des enregistrements critiques: réception, stockage, CCP, libération de lots.
- Vérification des contrôles de sortie vers Tanger Med; gestion des pics de service.

- Constats factuels, datés, classés par criticité; restitution flash.

Phase 3 : Restitution, plan d’action et accompagnement

- Rapport clair et actionnable; synthèse exécutive.
- Matrice des écarts priorisée; plan d’action chiffré et calendrier.
- Désignation des propriétaires d’actions; jalons de suivi.
- Séance de restitution; dispositif 30/60/90 jours pour ancrer les solutions.

Étape	Durée indicative	Livrables	Périmètre
Cadrage	0,5 à 1 jour	Plan de mission, liste documents	Sites Tanger (TFZ, Gzenaya, Moghogha)
Visites in situ	1 à 3 jours	Constats, photos, tests	Production, entrepôt, cuisines
Restitution	0,5 jour	Matrice écarts, priorisation	Direction + équipes
Plan d’action	1 à 2 jours	Actions, calendrier, KPI	Tous services concernés

Livrables

Livrable	Description
Rapport final structuré	Synthèse dirigeant; preuves observées; écarts par référence; criticité; causes; recommandations; estimation effort/délai.
Matrice des écarts priorisée	Priorisation impact/effort; classement majeure/mineure/observation; supports visuels (schémas, photos si autorisées).
Plan d’action chiffré & calendrier	Owner, échéance, coût estimé, bénéfice attendu; Quick Wins 30 jours; chantiers 90 jours / 6 mois.
Kits d’audit & checklists	Prêts à l’emploi, classés par thème: HACCP, PMS, traçabilité, hygiène du personnel.
Indicateurs & suivi 30/60/90 jours	KPI: non-conformités majeures résorbées, dossiers documentaires complets, contrôles critiques à l’heure, temps de reconstitution traçabilité.
Formats d’enregistrements simplifiés	Documents épurés pour un usage fluide en production; preuves aisément mobilisables en inspection ONSSA et audit client.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction rapide des non-conformités ONSSA; inspections et audits clients plus fluides.
- Sécurisation de l’export via Tanger Med: kits d’audit, preuves disponibles « sur pièces », fenêtres d’embarquement protégées.
- ROI mesurable sous 30/60/90 jours: rebuts/retours en baisse, traçabilité accélérée, délais d’inspection améliorés.
- Approche locale adaptée aux typologies: industrie, hôtellerie/restauration, santé; prise en compte TFZ, Gzenaya, Moghogha, Corniche.
- Alignement HACCP/PMS avec ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS sans sur-qualité; contrôles de sortie uniformisés.
- Culture d’exigence opérationnelle: briefings 5 minutes, contrôles flash, standards simples et prouvables.

