

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire au Maroc

Contexte / Problématique

Sécuriser les opérations agroalimentaires au Maroc dans le respect ONSSA, HACCP et ISO 22000, tout en fluidifiant l'accès aux marchés locaux et export.

- Exigences ONSSA, bonnes pratiques du Codex, HACCP et attentes clients distribution/restauration collective.
- Risques majeurs: chaîne du froid, contamination croisée, hygiène infrastructures/utilités, étiquetage/allergènes, traçabilité.
- Terrain multi-sites et filières variées: Casablanca–Jorf Lasfar, Rabat–Kénitra–Tanger, Souss-Massa, Oriental, Agadir, Dakhla, Laâyoune.
- Difficultés fréquemment observées: formation insuffisante, lacunes métrologiques, procédures de nettoyage non signées, documentation éclatée.
- Besoin d'un plan unifié et priorisé pour réduire les non-conformités, prévenir retraits/arrêts de production et sécuriser des preuves acceptées par l'ONSSA et les audits clients.

Objectif opérationnel: cartographier les obligations, objectiver les écarts, bâtir un plan d'action priorisé et sécuriser les preuves de conformité.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en phases nettes avec jalons, croisant observation process, revue documentaire et entretiens ciblés, pour déboucher sur un plan d'action pilotable.

Phase	Objectifs	Durée indicative	Livrables	Références
Cadrage	Périmètre, risques, sites	1–2 semaines	Plan d'audit, check-lists	ONSSA, HACCP
Audits	Constats terrain, preuves	1–3 jours/site	Base d'écarts	Bonnes pratiques
Analyse	Criticité, racines	1–2 semaines	Rapport, priorisation	ISO 22000
Plan d'action	Actions, responsables	2–8 semaines	Roadmap, KPI	PMS

Phase de cadrage et préparation documentaire

- Collecte des procédures, enregistrements, plans (nettoyage, nuisibles, zonage, flux) et données récentes.
- Check-list structurée par référentiel: ONSSA, fondamentaux HACCP, ISO 22000, attentes clients.
- Chaque exigence reliée à une preuve attendue: procédure, enregistrement, analyse, photo, observation in situ.
- Brief avec responsables d'usine: agenda, personnes clés, échantillons de dossiers de lot.

Audits terrain multi-sites et consolidation des preuves

- Observation des opérations clés: hygiène, EPI, circuits sale/propre, chaîne du froid, CCP.
- Constats corrélés à une exigence, une preuve et un niveau de criticité; échantillonnage dossiers de lot.
- Vérifications ciblées: utilités critiques, matériaux au contact, nuisibles, étiquetage, allergènes, métrologie.
- Consolidation quotidienne validée avec la production/qualité; intégration dans une base d’écarts unique.

Analyse des écarts, plan d’action priorisé et alignement référentiels

- Classement des écarts: criticité sanitaire, impact réglementaire, risque commercial.
- Recherche des causes racines: formation, ressource matérielle, procédure, supervision, planning.
- Plan « must-have < 30 jours », actions structurantes et améliorations continues, avec responsables/ échéances/KPI.
- Alignement systématique avec HACCP et, si visé, ISO 22000; stratégie de « preuves rapides » et restitution exécutive.

Livrables

Livrable	Description
Rapport détaillé	Analyse d’écarts référencée (critique/majeure/mineure) et causes racines.
Synthèse exécutive	Arbitrages, priorités à financer, arrêts programmés et options adaptées au marché marocain.
Plan d’action priorisé / Roadmap	Actions, responsables, échéances et indicateurs de résultat (KPI).
Base d’écarts & preuves indexées	Photos, enregistrements et pièces archivées pour ONSSA et audits clients.
Plan d’audit & check-lists	Cadrage par référentiels ONSSA, HACCP, ISO 22000 et attentes clients.
Tableau de bord de suivi	Écarts critiques, avancement, incidents chaîne du froid, résultats d’analyses, retours clients, constats ONSSA.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des risques sanitaires et des coûts de non-qualité; baisse des rappels, arrêts et pénalités.
- Fluidité lors des inspections ONSSA et audits clients grâce à des preuves claires et une traçabilité « en moins de 15 minutes ».
- Accès marché et export facilités (Tanger Med, Agadir); crédibilité renforcée auprès des acheteurs et auditeurs.
- Performance opérationnelle accrue: disponibilité des lignes, PRP/HACCP stabilisés, métrologie et chaîne du froid maîtrisées.
- Pérennisation par la gouvernance: comité de pilotage, indicateurs robustes, PDCA et audits internes ciblés.
- Montée en compétence et capitalisation: routines simplifiées, supports visuels, digitalisation pragmatique des preuves.

