

Fiche Technique: Externalisation HACCP à Agadir

Résultats attendus: gains visibles en moins de 100 jours; baisses de non-conformités majeures de 30–50% (3–6 mois) et pertes matières –10–20% selon contexte.

Contexte / Problématique

Dispositif d’externalisation HACCP pour sécuriser la conformité ONSSA et les référentiels ISO 22000 / FSSC 22000 dans la région Souss-Massa.

- Économie locale diversifiée: halieutique (Anza, Haliopolis), horticole/agrumicole (Chtouka Aït Baha), tourisme (Agadir Bay, Marina, Taghazout).
- Risques contrastés: maîtrise du froid continu, hygiène des buffets en haute saison, validation des procédés thermiques en conserverie.
- Écarts de pratiques/culture qualité pouvant fragiliser la conformité ONSSA et la confiance des donneurs d’ordres internationaux.
- Besoins clés: analyse des dangers par filière, gestion/surveillance des CCP, traçabilité de lots, digitalisation des enregistrements.
- Contraintes logistiques (port d’Agadir, N1/N10) et enjeux export; recherche de performance sans alourdir la structure.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie séquencée et adaptée aux réalités locales (Anza, Aït Melloul, Agadir Bay, Taghazout), du diagnostic initial au suivi post-déploiement.

Phase	Objectifs de la mission	Durée indicative
Diagnostic	Cartographier les dangers et écarts	2 à 3 semaines
Conception PMS	Refondre procédures, CCP, traçabilité	3 à 5 semaines
Déploiement	Mettre en œuvre et stabiliser	4 à 8 semaines
Suivi	Mesurer, ajuster et améliorer	Cycle trimestriel

Diagnostic initial et cadrage des exigences

- Entretiens RQ/HSE/Production; inspections de zones (Anza, Haliopolis, conditionnement d’agrumes).
- Revue contrôles à réception, enregistrements CCP et audit documentaire du PMS.
- Livrables: rapport de NC classées, matrice d’actions, feuille de route d’externalisation.

Plan d’action, PMS et outillage opérationnel

- Réécriture/simplification du PMS; clarification PRP; recalcul des CCP; tolérances par familles.
- Procédures illustrées, fiches réflexes, enregistrements digitalisés; planning d’autocontrôles et seuils d’alerte.

- Traçabilité du port d’Agadir aux expéditions; qualification fournisseurs (glace, emballages, ingrédients sensibles).

Déploiement, suivi et amélioration continue

- Pré-audit ONSSA, revue des CCP, animation des revues d’écarts; tests de rappel simulé.
- Reporting consolidé hebdomadaire; KPI: conformités des enregistrements, températures, rebuts, délais de réponse.
- Transfert de compétences; documentation vivante; mise à jour semestrielle du plan HACCP.

Principes d’exécution: fixer des indicateurs de succès en amont; orchestrer les routines en heures creuses; documenter « juste ce qu’il faut » pour ONSSA/clients.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit & matrice des risques	NC classées par criticité, matrice d’actions et feuille de route d’externalisation.
PMS simplifié & procédures illustrées	PRP/CCP recalculés, tolérances par familles, fiches réflexes visibles en atelier/cuisine.
Enregistrements & traçabilité	Digitalisation pragmatique; traçabilité du port d’Agadir aux expéditions sur la N1/N10.
Plan de contrôle & indicateurs	Planning d’autocontrôles, seuils d’alerte, tableau de bord (températures, rebuts, délais).
Préparation inspections/audits	Pré-audit ONSSA, organisation des preuves, coaching terrain et revues d’écarts.
Gestion de crise & rappels	Scénarios de rappel testés, procédures de quarantaine et kit de communication.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Non-conformités majeures: -30 à -50% en 3–6 mois (sites d’Anza, hôtels de la Marina/Agadir Bay).
- Pertes matières: -10 à -20% et litiges en baisse sur plateformes froides d’Aït Melloul.
- Gains visibles en < 100 jours; inspections ONSSA et audits clients plus fluides et prévisibles.
- Traçabilité granulaire et digitalisation utile; preuves organisées et vérifiables à tout moment.
- Approche ancrée dans les réalités locales (halieutique, agrumes, tourisme) sans complexité inutile.
- ROI rapide: économies directes (rebut, énergie, pénalités) et gains qualitatifs (image, contrats, référencement).