

Fiche Technique: Externalisation HACCP à Casablanca

Contexte / Problématique

Casablanca concentre des flux industriels, logistiques et de restauration/hôtellerie intenses (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur, Bouskoura, centre-ville) qui exigent un pilotage HACCP rigoureux et à jour.

- Haute densité d’unités de transformation et de conditionnement; interconnexions de lignes et coactivités.
- Flux portuaires/aériens rapides → traçabilité et contrôle documentaire permanents.
- Pics d’activité en hôtellerie/restauration (Maârif, Anfa, Gauthier, Marina) → gestion réactive des CCP/PRPo.
- Enjeux réglementaires et normatifs: ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000; maîtrise des PRP, PRPo, CCP.
- Objectif business: réduire non-conformités, rebuts et coûts; stabiliser la chaîne du froid et fluidifier les audits.

Notre approche / Méthodologie

Dispositif modulaire, opéré sur site, avec phases, jalons, comités HACCP et reporting mensuel. Pilotage par indicateurs et CAPA, adapté aux contraintes industrielles, logistiques et de service.

Phase	Durée type	Objectifs-clés	Indicateurs
Diagnostic	1–3 semaines	Cartographie des risques, plan de priorisation	Écarts critiques, temps de réponse
Conception HACCP/PMS	2–6 semaines	Étude HACCP révisée, PRP/PRPo, fiches CCP	Couverture des risques, robustesse documentaire
Déploiement	4–8 semaines	Rituels d’autocontrôle, enregistrements, tableaux de bord	Taux de conformité, incidents
Suivi mensuel	Continu	Rapport mensuel, audits internes, CAPA	Écarts résiduels, efficacité CAPA

Phase 1 — Diagnostic

- Relevés terrain (flux, températures), analyse des non-conformités ONSSA et audits antérieurs.
- Cartographie des risques et plan de priorisation par criticité.

Phase 2 — Conception HACCP/PMS

- Révision de l’étude HACCP (CCP/PRPo), consolidation des PRP, remise à plat du PMS.
- Mise à jour documentaire et accessibilité sur site.

Phase 3 — Déploiement

- Animation des autocontrôles, enregistrements ergonomiques, tableaux de bord visuels.
- Comités HACCP pluridisciplinaires (qualité, HSE, maintenance, production).

Phase 4 — Suivi mensuel

- Rapports mensuels, audits internes programmés, exercices de traçabilité amont/aval.
- Boucle d'amélioration continue pilotée par indicateurs.

Livrables

Livrable	Description
Étude HACCP à jour	Analyse des dangers par site/ligne, CCP/PRPo validés, matrices de conformité ONSSA/ISO/FSSC.
Plan de surveillance	Fiches CCP, fréquences, tolérances, traçabilité et vérifications.
Procédures & enregistrements	PRP/PRPo, check-lists de service, formulaires ergonomiques adaptés aux pics d'activité.
PMS & cartographie hygiénique	Zonage, flux personnels/équipements, plans de nettoyage-désinfection, prestataires cadrés.
Tableaux de bord & reporting	Indicateurs (taux de conformité, incidents, chaîne du froid, CAPA) et rapport mensuel d'avancement.
Kits d'audit interne	Grilles d'audit, audits à blanc, scénarios de traçabilité amont/aval.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gains mesurables dès 2–3 mois: réduction de 20 à 30 % du temps administratif des équipes grâce à l'optimisation des contrôles et enregistrements.

- Diminution des écarts lors des contrôles ONSSA et des audits ISO 22000/FSSC 22000.
- Baisse des rebuts/pertes (maîtrise températures, allergènes) et limitation des pénalités.
- Stabilisation de la chaîne du froid en logistique urbaine (Bouskoura, Nouaceur) et traçabilité fluide.
- Modèle de service modulable: coûts fixes remplacés par un abonnement piloté par objectifs.
- Proximité terrain à Casablanca, rituels courts, gouvernance claire et indicateurs lisibles.
- Avantage concurrentiel en appels d'offres et référencement grâce à une maîtrise HACCP démontrable.