

Fiche Technique: Externalisation HACCP à Marrakech

Contexte / Problématique

Conformité HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 attendue par l’ONSSA, les donneurs d’ordres et l’hôtellerie à Marrakech-Safi. Enjeux majeurs sur la chaîne du froid et la traçabilité, dans un contexte de sites dispersés et de saisonnalité forte.

- Intensité des contrôles ONSSA et exigences privées (ISO 22000, FSSC 22000, référentiels clients).
- Diversité des sites: hôtels/riads, ateliers (Sidi Ghanem, Azli), cuisines centrales (Guéliz), entrepôts (Al Massar).
- Contraintes climatiques: pics de chaleur → vigilance chaîne du froid, réceptions tôt le matin, logistique urbaine.
- Non-conformités récurrentes: traçabilité incomplète, températures non enregistrées, procédures non signées.
- Turnover élevé en cuisine/atelier: besoin de routines simples, tenables et homogènes.
- Objectifs opérationnels: audits fluides, réduction des pertes et rebuts, crédibilité commerciale renforcée.

Territoires d’intervention: Guéliz, Hivernage, Palmeraie, Médina, Sidi Ghanem, Azli, Al Massar. Premiers effets en 4–8 semaines; ROI mesurable sous 3–6 mois.

Notre approche / Méthodologie

Déploiement en 4 séquences, piloté par un consultant référent: diagnostic, remise à niveau, routine externalisée, préparation/assistance aux inspections ONSSA et audits clients.

Phase	Objectif	Durée indicative
Diagnostic initial	Cartographier les risques et prioriser	2 à 3 semaines
Remise à niveau	Mettre à jour HACCP et PMS	4 à 6 semaines
Routine externalisée	Tenue des contrôles et audits internes	Mensuel / Trimestriel
Préparation aux inspections	Sécuriser les visites ONSSA et clients	Selon planning

1) Diagnostic terrain et cartographie des risques

- Audit des sites (agencement, flux, allergènes, nettoyage-désinfection, chaîne du froid, documents).
- Matrice de criticité et plan d’actions 30/60/90 jours.
- Clarification CCP, PRPo, PRP; dimensionnement réaliste des enregistrements.
- Focus logistique: réceptions, navettes Palmeraie/Médina, prévention des ruptures de froid.

2) Remise à niveau, documentation et routines

- Mise à jour de l’étude HACCP, PMS, procédures et instructions de travail.
- Consolidation des formulaires d’enregistrement adaptée aux flux/volumes (ex.: 25 → 10 registres).

- Audits internes mensuels, checks hebdos (températures, hygiène, traçabilité), reporting partagé.
- Validation des procédés (ex.: cuisson cœur), prélèvements environnementaux si pertinent.

3) Routine opérationnelle externalisée

- Tenue des enregistrements critiques et des vérifications de premier/second niveau.
- Comités HACCP, tableaux de bord par site, suivi non-conformités et actions correctives.
- Formation ciblée “on the job” et micro-apprentissages pour équipes saisonnières.

4) Préparation aux audits et amélioration continue

- Grilles d’audit ONSSA/clients, pré-audits et levée d’écarts.
- Revues de direction trimestrielles; ajustement des priorités selon la saisonnalité.
- Capitalisation documentaire et mise à jour annuelle de l’étude HACCP.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial	Cartographie des risques, écarts et priorités par site.
Plan d’actions 30/60/90 jours	Jalons, responsabilités, priorisation chiffrée.
Étude HACCP & PMS mis à jour	CCP/PRPo/PRP clarifiés; révision annuelle.
Procédures & instructions de travail	Réception, stockage, fabrication, hygiène, allergènes, expédition.
Formulaires/Registres consolidés	Températures, DLC/DLUO, nettoyages, traçabilité lot.
Tableaux de bord d’indicateurs	Complétude, écarts (crit./maj./min.), clôture actions, chaîne du froid.
Rapports d’audits internes	Constats, preuves, plans d’amélioration ciblés.
Grilles / Checklists d’inspection	ONSSA et référentiels clients, prêtes à l’emploi.
Coaching & micro-briefings	Préparation équipes, rituels hygiène en début de shift.
Preuves de maîtrise	Courbes de cuisson, relevés de températures, dossiers de traçabilité.
Comités HACCP / Revues de direction	Comptes rendus, décisions, arbitrages documentés.
Archivage numérique organisé	Restitution rapide aux auditeurs ONSSA et clients.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse nette des non-conformités et des rebuts (ex.: écarts critiques 12 % → 3 % en 4 mois en cuisine centrale).
- Gains opérationnels: simplification des registres, -15 % de consommations détergents avec meilleurs résultats de prélèvements.
- Audits ONSSA/clients plus fluides: checklists, pré-audits, assistance terrain, preuves prêtes.
- Adaptation aux réalités marrochies: chaleur, logistique Marrakech-Menara, sites multi-zones, pics touristiques.
- Avantage commercial: buffets sécurisés, allergènes maîtrisés, confiance des OTA/platformes et centrales d’achat.

