

Fiche Technique: Externalisation HACCP à Tanger

Contexte / Problématique

- Flux rapides et export via Tanger Med exigeant une rigueur HACCP quotidienne.
- Périodes de charge et turnover rendant la maîtrise interne fluctuante (TFZ, Gzenaya, Mghogha, Melloussa).
- Double exigence ONSSA et distributeurs/clients export: traçabilité fine, documentation irréprochable.
- Risque accru sur la chaîne du froid (humidité maritime, pics logistiques, cross-docking frigorifique).
- Secteurs variés (industrie, HORECA, santé) nécessitant des ajustements CCP/PRPo et des contrôles adaptés.
- Besoin de continuité, d’audits internes cadencés et de gestion rapide des non-conformités.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en phases, centrée terrain, alignée Codex/ISO 22000/FSSC 22000, avec livraison d’outils opérationnels et suivi post-mission.

Phase 1 — Diagnostic terrain (TFZ, Mghogha, Melloussa)

- Observation aux heures réelles: réception, production, conditionnement, expédition.
- Tests de traçabilité, analyses d’enregistrements, entretiens ciblés.
- Rapport hiérarchisé des risques et “quick wins” adaptés à Tanger Med Logistics.

Phase 2 — Refonte du PMS et traçabilité

- Structuration PRP/PRPo/CCP, seuils réalistes, matrices de maîtrise.
- Traçabilité renforcée (horodatage, redondance température), enregistrements simplifiés.
- Nettoyage-désinfection adapté à l’humidité côtière; renforcement ciblé des compétences.

Phase 3 — Déploiement, audits internes et suivi

- Routines quotidiennes/hebdomadaires et fiches réflexes sur points critiques.
- Audits internes croisés (Gzenaya, Mghogha, Malabata) et plan d’actions tracé.
- Suivi trimestriel avec KPI (NC, délais de clôture, écarts CCP/PRPo, microbiologie), veille ONSSA.

Phase	Objectifs	Livrables	Délai typique
Diagnostic	Cartographier risques et écarts	Rapport d’audit, plan priorisé	1–2 semaines
Refonte PMS	Structurer PRP/PRPo/CCP	PMS complet, procédures, enregistrements	2–4 semaines
Déploiement	Opérationnaliser terrain	Coaching, routines de contrôle	2–6 semaines
Suivi	Stabiliser et améliorer	Tableau de bord, audits internes	Trimestriel

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Cartographie des risques, “quick wins” et plan d’actions priorisé.
PMS complet	Procédures, PRP/PRPo/CCP, matrices de maîtrise, seuils validés.
Enregistrements normalisés	Modèles simplifiés, multilingues si besoin, redondance T°.
Plan de traçabilité	Horodatage renforcé, extraction ascendante/descendante robuste.
Fiches réflexes	Réception dirigée, cuisson/refroidissement, allergènes, corps étrangers.
Audits internes croisés	Rapports d’audit, actions, responsables et délais tracés.
Tableau de bord KPI	NC, délais de clôture, écarts CCP/PRPo, résultats microbiologiques.
Intégration ERP/WMS	Synchronisation documentaire et templates d’extraction traçabilité.
Veille et mises à jour	Veille ONSSA, MAJ procédures/enregistrements, plan de gestion de crise.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats visibles en 8–12 semaines: routines en place, documentation clarifiée, premières baisses de NC.

- Réduction de 20–40 % des non-conformités récurrentes en 3–6 mois.
- Réponse documentaire accélérée (24–72 h) pour audits et cahiers des charges.
- Stabilisation des indicateurs de chaîne du froid malgré les pics Tanger Med.
- Moins de rebuts et d’arrêts; libération de lots plus rapide; sérénité managériale.
- Conformité ONSSA robuste et préparation aux audits ISO 22000/FSSC 22000.
- Gouvernance claire et suivi trimestriel garantissant la continuité des performances.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com