

Fiche Technique: Externalisation HACCP au Maroc

Contexte / Problématique

- Accélérer la mise en conformité ONSSA et sécuriser durablement les opérations (agroalimentaire, restauration, hôtellerie, santé).
- Contraintes: exigences ONSSA, attentes ISO 22000/FSSC 22000, saisonnalité des équipes, pressions logistiques (Tanger Med, Jorf Lasfar, Nador West Med).
- Risques terrain: enregistrements manquants, plans de nettoyage incomplets, flux non maîtrisés → arrêts de ligne, rejets, perte de confiance.
- Enjeux multi-sites (Casablanca, Rabat, Marrakech, Agadir, Tanger): besoin de standardisation documentaire et opérationnelle.
- Stabiliser les indicateurs (non-conformités, réclamations, rebuts) et fiabiliser la traçabilité de la réception au service.
- Réduire les coûts cachés liés aux non-conformités et protéger la réputation sur les marchés locaux et à l'export.

Notre approche / Méthodologie

Méthode structurée par phases, livrables actionnables et gouvernance partagée. Coordination achats–production–maintenance–qualité–logistique sur sites clés (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Jorf Lasfar, Tanger Med).

Phase 1 — Diagnostic

- Cartographie des processus, échantillonnages, interviews, revue documentaire.
- Inspection des zones à risques: réceptions, stockage froid, préparation, expédition.

Phase 2 — Priorisation et plan d'action

- Ciblage des quick wins et des risques majeurs; plan daté, chiffré, orienté résultats.
- Alignement sur le cadre ONSSA et les référentiels Codex, ISO 22000, FSSC 22000.

Phase 3 — Déploiement

- Mise en place du PMS, procédures harmonisées, enregistrements et contrôles.
- Standardisation multi-sites, outils documentaires adaptés, conduite du changement.

Phase 4 — Vérification

- Audits internes, monitoring CCP, actions correctives et preuves de surveillance.
- KPI: non-conformités, T°C à réception, temps de libération des lots, microbiologie.

Phase 5 — Gouvernance

- Comités mensuels, revues trimestrielles, audits de surveillance.

- Rituels courts (top 15 min hygiène), rôles clarifiés (direction, qualité, production, maintenance, logistique).

Phase	Durée cible	Livrables clés	Indicateurs
Diagnostic	2 à 4 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des dangers	% PRP conformes, écarts majeurs
Déploiement	4 à 8 semaines	PMS, procédures, enregistrements	Taux d'applicabilité, temps de libération lots
Vérification	Mensuel	Audits internes, plans d'actions	% écarts soldés, microbiologie
Revue	Trimestriel	Revue de direction	Décisions actées, amélioration KPI

Livrables

Livrable	Description
PMS complet	Plan de Maîtrise Sanitaire opérationnel et auditable.
Procédures & instructions	Procédures harmonisées, adaptées au terrain multi-sites.
Enregistrements essentiels	Logbooks tenables: T°C, DLC, contrôles réception, libération lots.
Matrices HACCP	Cartographie des dangers, validation CCP, limites critiques.
Check-lists PRP/CCP	Audit PRP, validation CCP, contrôle fournisseurs et flux sensibles.
Tableaux de bord mensuels	KPI factuels: non-conformités, T°C, délais, microbiologie.
Rapports de revue trimestrielle	Décisions actées, suivi des améliorations et de la performance.
Audits internes & plans d'actions	Vérification régulière et traitement des écarts jusqu'à clôture.
Architecture documentaire	Système harmonisé et accessible, comparabilité inter-sites.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Rapidité d'exécution et expertise immédiatement mobilisable pour industrialiser HACCP et PMS.
- Baisse rapide des non-conformités majeures ONSSA et passages d'audits clients plus sereins.
- Traçabilité fiabilisée, temps de libération des lots en baisse, flux logistiques plus fluides.
- Cohérence multi-sites: procédures harmonisées, audits croisés, indicateurs comparables (Casablanca, Rabat, Marrakech, Agadir, Tanger).
- ROI mesurable: moins de rebuts/retours, réduction des coûts de non-qualité, management recentré sur la valeur.
- Gouvernance claire et suivi post-mission pour éviter l'effet "papier mort" et ancrer la culture d'alerte.

Observation terrain: baisse significative des non-conformités majeures en 3 à 6 mois et meilleure tenue des plans de nettoyage-désinfection.