

Fiche Technique: HACCP industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

Au Maroc et en Afrique francophone, le HACCP est un levier de performance et de conformité ONSSA, attendu par les clients et distributeurs.

- Variabilité des matières premières, climats, logistique et exigences ONSSA/clients à concilier.
- Besoin d'un diagnostic solide pour mesurer les écarts, prioriser par le risque et chiffrer les mesures de maîtrise.
- Maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques, et justification scientifique des CCP.
- Traçabilité ascendante/descendante à 100 % et préparation aux audits clients/certifications (ISO 22000, FSSC 22000).
- Gouvernance claire du dispositif pour des décisions rapides et auditées.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie éprouvée, orientée résultats : diagnostic, priorisation par le risque, feuille de route, déploiement opérationnel et revue de performance.

1) Diagnostic initial sur site

- Observations en production, hygiène des zones, séparation des flux, gestion des corps étrangers.
- Revue documentaire: études HACCP, PRP, nettoyage-D/D, nuisibles, allergènes, maintenance, eau/air.
- Rapport d'écarts hiérarchisé, base du plan d'action.

2) Cartographie des dangers et évaluation des risques

- Analyse par étapes unitaires, matrices vraisemblance/gravité, classement des risques.
- Exemples: chaîne thermique (*C. botulinum*) en conserverie; zonage hygiénique (*Listeria*) en laiterie.
- Arbitrage PRP renforcé vs CCP, hypothèses et sources documentées.

3) Conformité ONSSA et exigences clients

- Alignement procédures/enregistrements avec textes applicables et Codex Alimentarius.
- Traçabilité 100 % (lots, liens matière-produit fini, délais de retrait/rappel).
- Traduction en contrôles utiles, fréquences justifiées, preuves auditable.

4) Gouvernance et responsabilités

- Rôles du comité HACCP, pilotes, responsables d'atelier et direction.
- Rythme managérial: réunions mensuelles, bilans trimestriels, revue annuelle.
- Gestion des changements et escalade en cas de déviation CCP.

5) Ateliers et validation des CCP

- Ateliers pluridisciplinaires pour modéliser paramètres et définir limites critiques/tolérances.
- Essais de validation, calibrages et vérifications métrologiques planifiés et documentés.

6) Déploiement opérationnel et conduite du changement

- Chantiers courts et priorités: procédures, enregistrements, marquage, allergènes, corps étrangers, N/D.
- Tableaux de bord, stabilisation des routines, gains rapides et mesurés.

7) Outils, documents et preuves

- PMS/PRP conformes ONSSA et ISO 22000/FSSC 22000, sans doublons inutiles.
- Documents calibrés, responsabilités lisibles, archivage aligné au cycle de vie produit.

8) Traçabilité, rappels et gestion de crise

- Traçabilité jusqu'à la palette (voire l'unité consommateur) en moins de 4 heures.
- Test de retrait/rappel, cellule de crise entraînée, scénarios allergènes/corps étrangers.

9) Indicateurs et digitalisation ciblée

- KPIs: conformité CCP, écarts PRP, délais de clôture, microbiologie, incidents allergènes, rebuts, temps de réponse.
- Enregistrements électroniques CCP, étiquetage intelligent, alertes temps réel si pertinent.

10) Pérennisation et audits

- Revues périodiques, audits internes croisés, préparation aux audits clients/certification.
- Veille ONSSA et normes internationales, ajustements continus.

Livrables

Livrable	Description
Diagnostic HACCP et feuille de route	4–6 semaines — Rapport d'écarts hiérarchisé et plan d'action priorisé (Consultant / Équipe qualité).
Validation des CCP	2–8 semaines selon procédés — Protocoles d'essais, étalonnages, enregistrements probants (Production / Maintenance / Qualité).
Traçabilité renforcée et test de rappel	3–5 semaines — Rapport de test, indicateurs de temps et exactitude (Qualité / Logistique).
Tableau de bord et routines de pilotage	2–4 semaines — KPIs mensuels consolidés et comptes rendus de revues (Direction / Qualité).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gain mesurable: 20 à 40 % de baisse d'écarts PRP dans les 6 premiers mois, avec un ROI suivi sur 12 à 18 mois.

- Moins de rétentions, d'arrêts de ligne, de rebuts et de litiges; réduction des non-conformités critiques.
- Accès marchés facilité et relations distributeurs fluidifiées grâce à une traçabilité sans faille et des CCP validés.
- Système auditable et crédible (ONSSA, clients, ISO 22000/FSSC 22000) avec preuves simples et utiles.

- Performance opérationnelle renforcée: stabilité des procédés, coûts plus prévisibles, image de marque améliorée.
- Résultats visibles dès les premières semaines via chantiers courts et indicateurs pilotés.

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