

Fiche Technique: Mise en place HACCP à Agadir

Contexte / Problématique

La sécurité des aliments à Agadir est un enjeu stratégique pour l'industrie halieutique, les stations de conditionnement et la logistique régionale (port, Anza, Aït Melloul, Inezgane/Tassila).

- Objectif: sécuriser les procédés, maîtriser les dangers, satisfaire l'ONSSA et soutenir l'export.
- Risques clés: biocontamination halieutique, chaîne du froid, hygiène en conditions chaudes, logistique urbaine.
- Besoin d'un PMS robuste, traçable et auditable, aligné au Codex et aux attentes ISO 22000/FSSC 22000.
- Bénéfices attendus: moins de réclamations et de pertes matières, audits ONSSA plus fluides, crédibilité accrue auprès des acheteurs.
- Enjeu territorial: homogénéiser les pratiques multi-sites et renforcer l'attractivité des filières halieutiques et maraîchères.

Exemples de gains observés: -30% de dérives de température en refroidissement (sites halieutiques) et -20 à -40% d'écarts sur hygiène/NEP après standardisation.

Notre approche / Méthodologie

Une mission en phases claires, avec jalons, responsabilités partagées et livrables opérationnels, conçue pour minimiser l'impact sur la production (pics halieutiques et export primeurs).

Phase 1 — Cadrage et collecte documentaire

- Périmètre, risques majeurs, planning. Revue des procédures, analyses, schémas de lignes.

Phase 2 — Audit terrain multi-sites

- Observations sur le gemba (Aït Melloul, Anza, Tassila), interviews, test de traçabilité à blanc.

Phase 3 — Ateliers de risques et définition CCP/PRPo

- Cartographie dangers-processus, arbres de décision, limites/paramètres cibles fondés sur preuves.

Phase 4 — Conception/revue du PMS et des enregistrements

- Nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, maintenance hygiène, allergènes, routines de traçabilité.

Phase 5 — Pilote et formation-action

- Validation sur lot pilote, revue d'écarts, outillage et formation des encadrants.

Phase 6 — Préparation aux audits et suivi post-mission

- Pré-audit ONSSA/clients/pré-ISO 22000, revues HACCP, accompagnement 6–12 mois (J+30/90/180).

Phase	Objectif	Durée indicative	Indicateurs clés
Cadrage	Périmètre, planning, risques majeurs	1 à 2 semaines	Feuille de route validée, RACI
Audit terrain	État des lieux, preuves	1 à 2 semaines	Rapport d'écarts, quick-wins
Ateliers risques	CCP/PRPo, limites, contrôles	1 semaine	Matrice validée multi-sites
PMS et docs	Routines, enregistrements	2 à 3 semaines	PMS applicable, logbooks
Pilote	Validation terrain	1 semaine	Écarts résiduels fermés
Pré-audit	Préparation contrôle	1 semaine	Check-list audit prête

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit	État des lieux, écarts et quick-wins par site.
Matrice dangers/mesures	CCP/PRPo, limites et preuves alignées Codex/ISO.
Fiches CCP	Paramètres cibles, alarmes, fréquences et actions.
Plans de surveillance	Contrôles critiques et vérifications proportionnées.
Documentation PMS	Procédures NEP, nuisibles, maintenance, allergènes, eau.
Logbooks / enregistrements	Formats standardisés, praticables en atelier.
Registres de traçabilité	Lot par lot du port d'Agadir aux dépôts d'Inezgane.
Plan de tests microbiologiques	Surfaces/produits, ATP et cibles de conformité.
Check-list de pré-audit	Préparation ONSSA, clients B2B, pré-ISO 22000.
Plan d'actions correctives	Scénarios de dérive, déclassement, rappels ciblés et traçabilité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche ancrée terrain Agadir (port, Anza, Aït Melloul, Inezgane/Tassila) et adaptée aux pics saisonniers.
- Réduction durable des non-conformités ONSSA et audits plus courts grâce à des preuves claires.
- ROI rapide: baisse des rebuts/reworks, maîtrise de la chaîne du froid et de la traçabilité.
- Alignement Codex et ISO 22000/FSSC 22000 sans surcharge documentaire.
- Harmonisation multi-sites et pilotage par indicateurs (CCP, NEP, microbiologie, incidents froid).