

Fiche Technique: Mise en place HACCP à Rabat

Contexte / Problématique

La mission s'inscrit dans l'écosystème Rabat–Salé–Kénitra, sous contrôles ONSSA et avec des flux logistiques denses entre sites industriels, cuisines centrales et plateformes.

- Région Rabat–Salé–Kénitra: inspections DRAONSSA, exigences élevées des chaînes hôtelières, de la restauration collective et de la distribution moderne.
- Flux réels Témara–Salé–Kénitra–Rabat: risques de rupture de chaîne du froid, fenêtres critiques en transport urbain, livraisons multi-étapes et cross-docking.
- Non-conformités récurrentes: relevés de températures horodatés manquants, échantillothèques insuffisantes, plans de nettoyage-désinfection inadaptés, traçabilité/FEFO perfectibles.
- Référentiels: conformité au Codex Alimentarius, intégration au PMS, convergence avec ISO 22000/FSSC 22000.
- Pilotage attendu par indicateurs: taux de non-conformités, temps de traitement des écarts, % de CCP maîtrisés, stabilité des températures aux interfaces à risque.
- Pression des appels d'offres publics et standards grands comptes (Agdal, Hassan, Hay Riad): preuves tangibles et procédures robustes exigées.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en phases, contextualisé aux flux urbains Rabat–Salé–Kénitra et aux attentes ONSSA et clients grands comptes.

Diagnostic initial multi-sites (Rabat, Témara, Salé, Kénitra)

- Visites détaillées: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, conditionnement, expédition, transport.
- Évaluation PRP (ND, nuisibles, hygiène, maintenance), équipements (thermomètres/sondes/enregistreurs), structure documentaire et autocontrôles.
- Livrables: rapport circonstancié, recommandations hiérarchisées, feuille de route adaptée aux contraintes de production et de livraison.

Élaboration de l'étude HACCP et du PMS opérationnel

- Étude HACCP co-construite: diagrammes de flux, analyse des dangers, détermination CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérifications.
- Adaptation aux situations réelles (services du midi/soir, livraisons administrations, navettes Kénitra–Rabat).
- PMS ajusté: PRP, traçabilité ascendante/descendante, protocoles de rappel; enregistrements standardisés avec seuils et alertes clairs.

Déploiement, validation et suivi post-mission

- Appropriation équipes, ajustements équipements (sondes étalonnées, enregistreurs T°), mises en place des vérifications (tests ATP, audits internes, retraits simulés).
- Validation sur cycles complets (réception → expédition; cross-docking) et revue de direction avec tableau de bord.
- Suivi post-mission axé sur la stabilisation des routines et la réduction des non-conformités résiduelles.

Phase	Objectifs de la mission	Livrables	Durée type	Indicateurs clés
Diagnostic	Évaluer PRP et risques, cartographier écarts	Rapport d’audit, plan d’actions priorisé	1–2 semaines	Nombre d’écarts critiques, couverture PRP
Étude HACCP	Déterminer CCP/PRPo et limites	Étude HACCP validée, procédures	2–3 semaines	CCP définis, seuils mesurables
Déploiement	Mettre en œuvre PMS et surveillance	Enregistrements, routines, preuves	3–5 semaines	Taux de conformité, stabilité températures
Validation	Tester et ajuster le système	Revue direction, audit interne	2 semaines	Non-conformités résiduelles, temps de correction

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic circonstancié	Forces/faiblesses, risques prioritaires; recommandations hiérarchisées; feuille de route compatible production/livraisons.
Étude HACCP validée	Diagrammes de flux, analyse des dangers, CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérifications.
PMS opérationnel	PRP (ND, hygiène, maintenance, nuisibles), traçabilité A/D, protocoles de rappel/retrait.
Procédures & enregistrements standardisés	Formulaires simplifiés au poste, seuils nets, logique d’alerte claire; preuves d’autocontrôle tenables.
Revue de direction & tableau de bord	Indicateurs (NC, CCP, températures, délais), plan d’amélioration continue, jalons de pilotage.
Outils et modèles	Modèles d’enregistrements numériques, matrices de traçabilité, checklists d’audit interne adaptées à Rabat/Témara/Salé.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA concrète: alignée sur les grilles de contrôle et les pratiques d’inspection locales.
- Accès aux marchés: dossiers d’appels d’offres robustes, audits clients réussis (hôtellerie, administrations, distribution à Rabat).
- Performance opérationnelle: réduction des pertes matières, stabilité des températures, ponctualité des livraisons intra-urbaines, baisse des coûts de non-qualité.
- Intégration système: convergence HACCP ↔ ISO 22000/FSSC 22000 et PMS; gouvernance, indicateurs et revues de direction structurés.
- Approche locale et pragmatique: flux réels (réception à quai, cross-docking, multi-étapes), qualification des transporteurs, outils digitaux et capteurs pour des preuves en continu.

Résultat constaté à Rabat: réduction de 30 à 50 % des non-conformités majeures en 6 mois (températures,

