

# Fiche Technique: Mise en place HACCP à Tanger

## Contexte / Problématique

- Exigences élevées liées à Tanger Med, MedHub, Tanger Free Zone, Gzenaya, Melloussa et aux flux export UE/Moyen-Orient.
- Anticiper les contrôles ONSSA, réduire les non-conformités en inspection frontalière et éviter retours, destructions, arrêts de ligne.
- Risques clés: chaîne du froid (quais, transit), croisements de flux propres/sales, recontamination post-traitement, congestions.
- Dangers typiques: Listeria en zones froides humides, histamine (poissons scombroides), migration chimique d’emballages, allergènes croisés.
- Besoin d’un PMS robuste aligné Codex/HACCP, facilitant l’évolution vers ISO 22000/FSSC 22000 selon les exigences clients.

Objectif prioritaire à Tanger: baisser durablement les rejets/retours liés au froid, à l’étiquetage et à la traçabilité tout en préparant sereinement les inspections ONSSA.

## Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout, adapté aux réalités de la TFZ, de Tanger Automotive City et du port Tanger Med: diagnostic, analyse des dangers, validation CCP/PRPo, construction du PMS, déploiement terrain, audits à blanc et gouvernance par indicateurs.

| Phase                                | Durée indicative | Sites concernés                                      | Livrables clés                                              |
|--------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Diagnostic & Cadrage                 | 2 à 4 semaines   | Ateliers TFZ, dépôts urbains, quai Tanger Med        | Rapport d’audit, matrice d’écarts, feuille de route         |
| Analyse des dangers & Validation CCP | 2 à 6 semaines   | Unités de production, zones froides, conditionnement | AMDEC sanitaire, validation CCP/PRPo, critères & fréquences |
| Construction PMS & Traçabilité       | 3 à 8 semaines   | Production, QC, logistique, achats                   | PMS complet, enregistrements, plan allergènes & rappel      |
| Déploiement & Audits à blanc         | 4 à 10 semaines  | Tous sites opérationnels                             | Coaching, tests de rappel, audit ONSSA simulé               |
| Gouvernance & Amélioration continue  | Continu          | Direction & comité HACCP                             | Tableau de bord, revues, plan d’amélioration                |

### Phase 1 — Observation terrain et priorisation par risques

- Tournées aux heures critiques (réception port, expéditions, chambres froides de nuit).
- Prélèvements ciblés (températures cœur, surfaces, eau) et contraintes réelles (maintenance, calibration).
- Consolidation AMDEC sanitaire et matrice de criticité alignées Codex.

### Phase 2 — PMS opérationnel et traçabilité robuste

- Procédures exécutables, enregistrements simples, responsabilités claires par poste.
- Limites critiques (temps/température, pH, Aw), fréquences et réactions documentées.
- Tests bout-en-bout de traçabilité et scénarios de retrait-rappel adaptés à Tanger.

**Phase 3 — Déploiement, coaching et audit à blanc**

- Coaching terrain, audits croisés, comités hebdomadaires.
- Audit à blanc ONSSA: vérification documentaire, zones à risque, gestion des écarts.
- Livrables de clôture: rapport de déploiement, indicateurs baselines, plan à 90 jours.

**Livrables**

| Livable                                            | Description                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Rapport d’audit initial                            | Constats terrain, priorités risques, recommandations         |
| Matrice d’écarts & feuille de route budgétée       | Écarts mineurs/majeurs/critiques, responsables, délais       |
| AMDEC sanitaire & validation CCP/PRPo              | Criticité, critères, fréquences de maîtrise                  |
| PMS complet                                        | Procédures (SOP), enregistrements, plan allergènes & rappel  |
| Fiches CCP/PRPo                                    | Limites critiques, surveillances, réactions en cas de dérive |
| Plan de traçabilité & protocoles de retrait-rappel | Tests réalisés, temps de reconstitution des lots             |
| Audit à blanc ONSSA simulé                         | Check complet, écarts, plan de correction daté               |
| Tableau de bord & plan d’amélioration              | Indicateurs baselines, revues de direction, jalons 90 jours  |

**Pourquoi nous choisir / Bénéfices**

- Réduction des rejets/retours: >50% d’écarts d’étiquetage en moins en 4 mois (Gzenaya); baisse des non-conformités microbiologiques (produits de la mer).
- Efficience opérationnelle: standardisation des contrôles; +8% de capacité utile (site Gzenaya); meilleure tenue des températures à Melloussa.
- Sécurisation des marchés: conformité HACCP et trajectoire ISO 22000/FSSC 22000; crédibilité renforcée auprès d’hôtels, distributeurs export et donneurs d’ordre.
- Traçabilité et réactivité: lots reconstituables < 2 h; tests de retrait-rappel maîtrisés; baisse des litiges et des coûts de non-qualité.
- Gouvernance durable: comité HACCP, KPI suivis, revues régulières; système vivant prêt pour inspections ONSSA et flux Tanger Med.