

Fiche Technique: Mise en place HACCP au Maroc

Contexte / Problématique

- Exigences ONSSA, Codex Alimentarius et standards ISO 22000 / FSSC 22000.
- Traçabilité à fluidifier du fournisseur aux hubs logistiques (Tanger Med, Zenata, Nouaceur).
- Sécuriser marchés locaux et export, réduire les non-conformités et protéger l'image.
- Périmètre national multi-filières: industrie, pêche, hôtellerie/restauration, distribution (Casablanca, Tanger, Kénitra, Agadir, Marrakech, Fès-Meknès).
- Objectif: PMS intégré, documenté et auditable; procédures actionnables; enregistrements utiles; KPI opérationnels.

Délais indicatifs: 10–16 semaines pour un site industriel (Casablanca/Kénitra) et 6–10 semaines en restauration/hôtellerie (Marrakech/Rabat).

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout: diagnostic terrain, structuration PMS/PRP, design HACCP (CCP/PRPo), validation et passage en routine, avec suivi post-mission. Gouvernance projet et pilotage par les faits, alignés ONSSA/Codex/ISO-FSSC.

Phase 1 — Cadrage & Diagnostic

- Cartographie des risques (flux, températures, hygiène, traçabilité) sur sites et plateformes.
- Plan d'action priorisé aligné enjeux business et exigences ONSSA.

Phase 2 — Conception PMS/PRP

- PRP dimensionnés: BPH, N/D, lutte nuisibles, maintenance, étalonnage, hygiène du personnel, déchets.
- Procédures et enregistrements “utile et suffisant”, testés en conditions réelles.

Phase 3 — HACCP Design

- Analyse des dangers, choix CCP/PRPo et limites critiques selon Codex.
- Surveillance mesurable et réaliste, adaptée aux contraintes marocaines.

Phase 4 — Validation & Passage en routine

- Tests de traçabilité, simulations d'incidents, audits internes et vérifications.
- Mise en place d'un tableau de bord et de routines de suivi.

Phase	Durée type	Jalons clés	Livrables
Cadrage & Diagnostic	2–4 semaines	Cartographie des risques, priorisation	Rapport de diagnostic, plan d'action
Conception PMS/PRP	3–6 semaines	Procédures validées sur pilote	PMS, PRP, enregistrements, check-lists

HACCP Design	3–5 semaines	CCP/PRPo, limites critiques	Plan HACCP, matrices de risques
Validation & Routine	2–4 semaines	Tests traçabilité, vérifications	Rapport de validation, tableau de bord

Gouvernance & pilotage

- Comité projet: sponsor, qualité, production, maintenance, logistique.
- Rythmes courts: hebdomadaires, points quotidiens en périodes clés, arbitrages mensuels.
- Pilotage par les faits: indicateurs PRP, taux de clôture des actions, conformité des enregistrements.
- Conduite du changement: rituels terrain, supports visuels, coaching des managers de proximité.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic + plan d'action	Cartographie des risques, priorisation et jalons par responsables.
PMS complet	PRP, procédures, enregistrements et check-lists alignés ONSSA/ISO-FSSC.
Plan HACCP	Matrices d'analyse des dangers, CCP/PRPo, limites critiques, fréquences, responsabilités.
Rapport de validation	Tests de traçabilité, vérifications, preuves et recommandations.
Tableau de bord	Indicateurs PRP, conformité des enregistrements, résultats de vérification.
Outils d'audit et de crise	Grilles d'audit interne, check-lists d'auto-contrôle, canevas de messages de rappel/retrait.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-conformités critiques/majeures et audits ONSSA/clients plus fluides.
- Stabilisation de la chaîne du froid entre hubs (Tanger Med, Zenata, Nouaceur) et sites; traçabilité renforcée.
- Gains visibles en 6–8 semaines: réduction des réclamations, hausse de la conformité et du taux de service.
- ROI observé: -20 à -40 % de coûts cachés liés aux non-qualités sur 6–12 mois; FPY en hausse, pertes matières en baisse.
- Approche ancrée dans le contexte marocain, routines simples et adoptées par les équipes.
- Alignement Codex/ONSSA et préparation ISO 22000 / FSSC 22000 pour les audits et certifications.