

Fiche Technique: Validation HACCP à Agadir

Contexte / Problématique

La Validation HACCP à Agadir est stratégique pour rendre le PMS opposable face à l'ONSSA, aux audits de donneurs d'ordre et aux exigences export, dans un contexte de fortes contraintes locales (chaîne du froid, variabilité des matières, saisonnalité).

- Exigence de preuves adaptées aux procédés variés: appertisation, lavage/désinfection, surgélation, maintien en température, SOP de service.
- Alignement du PMS avec les réalités locales: poissons pélagiques, primeurs/agrumes, flux via port d'Agadir et attentes hôtelières (Taghazout).
- Objectif: conformité robuste en inspection ONSSA et audits clients, réduction des gaspillages et des non-conformités.
- Contrainte régionale clé: performance du froid sous amplitudes thermiques Souss-Massa et variabilité matière première (pêche côtière, primeurs).
- Enjeu commercial: sécuriser l'image, fluidifier les audits et renforcer l'avantage compétitif sur marchés marocains et export.

ROI tangible en 3 à 6 mois: moins de rebuts et d'arrêts non planifiés, meilleure préparation aux audits ONSSA/ISO 22000/FSSC 22000.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement opérationnel, ancré à Agadir, structuré en phases avec essais ciblés, instruments étalonnés et documentation prête-audit (ONSSA, ISO 22000/FSSC 22000).

Phase	Durée indic.	Objectifs	Livrables
Diagnostic initial multi-sites	1–2 semaines	Cartographier procédés, cibler CCP/PRPo	Rapport de diagnostic, plan d'essais
Essais et mesures terrain	2–4 semaines	Preuves thermique, froid, sanitation, traçabilité	Fiches d'essais, résultats, analyses
Consolidation et PMS	1–2 semaines	Paramètres validés, marges, SOP	PMS révisé, SOP, grilles de contrôle
Revue finale & accompagnement audit	1 semaine	Préparer ONSSA/clients, traiter écarts	Plan d'action final, dossier de validation

Diagnostic sur site (Anza, Aït Melloul, Biougra, Chtouka)

- Tournées poste par poste, vérification instruments et enregistrements.
- Identification des écarts fragilisant CCP/PRPo et priorisation des essais.
- Plan d'essais séquencé compatible avec vos créneaux de production.

Essais de validation ciblés

- Thermique (F0/P0/A0), challenge-tests microbiologiques, validations lavage/rinçage.
- Qualification chaîne du froid: montée/descente en T°, charges réelles, logistique sortante.
- Traçabilité arrière/avant chronométrée (objectif: < 2 h du port à l'expédition).

Consolidation documentaire (PMS, SOP, contrôles)

- Traduction des preuves en réglages, tolérances, fréquences et seuils d’alerte.
- Couverture multi-sites (Anza, Aït Melloul, Chtouka, hôtels front de mer).
- Dossier de validation indexé, exploitable en audit ONSSA/clients.

Gouvernance et suivi post-mission

- Comité HACCP, indicateurs clés (stabilité CCP/PRPo, traçabilité, sanitation, froid).
- Audits internes en rotation, simulations de retrait/rappel, routines d’amélioration.
- Digitalisation des preuves: données horodatées, opposables et faciles d’accès.

Types de sites accompagnés: conserveries/filetage/surgelés (Anza, Aït Melloul, Haliopolis), stations de conditionnement (Chtouka Aït Baha, Biougra, Taroudant), hôtellerie/restauration (corniche, Marina, Taghazout Bay), plateformes logistiques (port d’Agadir, aéroport Al Massira).

Livrables

Livable	Description
Rapport de diagnostic	Cartographie des procédés, zones de risque, plan d’essais séquencé.
Protocoles et fiches d’essais	Méthodes, tailles d’échantillon, exécutions, résultats bruts et analyses.
Paramètres validés & marges	Réglages ligne, tolérances, règles de décision et instructions opératoires.
PMS révisé	Mise à jour procédures, enregistrements, plans de sanitation et contrôles.
Grilles de contrôle & SOP	Supports lisibles pour équipes de production, logistique et service.
Dossier de validation & plan d’action final	Synthèse opposable pour inspections ONSSA et audits clients/certification.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités ONSSA et des écarts en audits clients grâce à des preuves adaptées aux procédés locaux.
- Amélioration du TRS et baisse des coûts: moins de reprises, optimisation des fréquences de sanitation et fiabilisation du froid.
- Accès renforcé aux marchés export: validations thermiques et de chaîne du froid crédibles, logistique qualifiée (camions/conteneurs).
- Ancrage territorial: compréhension fine d’Agadir–Souss Massa (port, RN1, saisonnalités, matières premières) pour des essais pertinents.
- Documentation prête-audit et traçabilité éprouvée: dossiers indexés, données horodatées et retrouvables en quelques clics.
- Impact rapide: ROI en 3–6 mois par la suppression des sur-contrôles inutiles et la focalisation sur les points sensibles.

