

# Fiche Technique: Validation HACCP à Tanger

---

## Contexte / Problématique

---

À Tanger, la croissance des flux (Tanger Med, zones industrielles) et la pression des audits renforcent les exigences de preuves HACCP concrètes et défendables.

- Contraintes ONSSA, ISO 22000 et FSSC 22000 accrues; audits clients exigeants (distribution, hôtellerie, restauration, industriels).
- Écosystème logistique complexe: Tanger Med, Tanger Med Logistics, TAC, Gzenaya, Mghogha, Melloussa.
- Variabilité forte: attentes, ruptures de charge, interfaces sous-douane, pics saisonniers/touristiques.
- Besoin de preuves formelles: essais microbiologiques, tests thermiques, études de tenue au froid, indicateurs traçables.
- Objectifs business: réduire les non-conformités, sécuriser la chaîne du froid, gagner en crédibilité locale et export (via Tanger Med).

## Notre approche / Méthodologie

---

Mission structurée et terrain: diagnostic, cartographie des flux, essais de validation instrumentés, alignement ONSSA/Codex/ISO 22000, consolidation et vérification continue.

### Phase 1 : Diagnostic sur site et audit documentaire

- Observations réelles: réceptions, cuisson/refroidissement, conditionnement, expédition/retours et annexes critiques.
- Audit PMS, HACCP, PRP et enregistrements (températures, traçabilité, NC/AC).
- Priorisation des écarts majeurs et des CCP/PRPo sensibles (interfaces Tanger Med, plateformes froides).
- Outils de preuve prêts: grilles d'observation, fiches d'essai, modèles d'enregistrements, trame de rapport.

### Phase 2 : Études de validation et preuves instrumentées

- Plans d'essai ciblés: courbes de cuisson/refroidissement, maintien au froid, ATM/sous vide, nettoyabilité.
- Protocoles approuvés: objectifs, méthode, échantillonnage, instruments étalonnés, critères d'acceptation.
- Data loggers en conditions réelles (quais, chargements Tanger Med); analyses labo régionales planifiées.
- Table de décision: lien direct preuve ↔ CCP/PRPo; suivi par site/ligne.

### Alignement ONSSA, Codex et ISO 22000/FSSC 22000

- Matrice de correspondance exigences/pratiques (réception, traçabilité, libération, allergènes).

- Harmonisation documentaire HACCP–ISO (PRP ISO/TS 22002-1, fiches de poste, méthodes de vérification).
- Plan de contrôle microbiologique robuste avec laboratoires régionaux.
- Zéro dissonance procédure vs terrain lors des audits.

Phase 3 : Nettoyabilité, biofilms et maîtrise opérationnelle

- Revues sanitation; tests ATP/protéines; inspections endoscopiques; ajustements de protocoles.
- Actions concrètes: redesign des points de rétention, fréquences de sanitation, contrôles post-intervention.
- Traçabilité des changements et vérification en horaires réels (2x8/3x8).
- PRP fiabilisés et validations process renforcées.

| Phase                | Objectifs                        | Livrables                            | Échéance type |
|----------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| Diagnostic initial   | Photographier le réel et l’écrit | Rapport d’écarts, plan des essais    | Semaine 1–2   |
| Essais de validation | Produire les preuves             | Fiches d’essai, relevés instrumentés | Semaine 3–5   |
| Analyses labo        | Confirmer l’efficacité           | Résultats microbiologiques           | Semaine 4–6   |
| Consolidation        | Rendre défendable en audit       | Rapport final, plan d’actions        | Semaine 6–7   |

Durée d’une mission type: 4–6 semaines (ligne critique) ou 8–12 semaines (multi-sites/multiproduits). Essais planifiés sur cycles réels, parfois en horaires décalés.

Livrables

| Livrable                                | Description                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rapport d’écarts et plan des essais     | Diagnostic initial, priorités et calendrier d’essais.                      |
| Cartographies de flux                   | Matière/personnel/déchets sur sites (Tanger Med, TAC, Gzenaya, Mghogha).   |
| Protocoles et fiches d’essai            | Objectifs, méthode, échantillonnage, instruments, critères d’acceptation.  |
| Relevés instrumentés                    | Courbes cuisson/refroidissement, data loggers en logistique et production. |
| Résultats microbiologiques              | Analyses avec laboratoires régionaux; intégration au rapport.              |
| Matrices de conformité ONSSA/ISO/FSSC   | Lien preuves ↔ CCP/PRPo et exigences normatives.                           |
| Rapport final de validation             | Limites critiques confirmées, écarts, recommandations.                     |
| Plan d’actions hiérarchisé              | Responsables, échéances, critères de réussite.                             |
| Tableau de bord & vérification continue | KPI socle/sectoriels, fréquences, seuils d’alerte.                         |
| Dossier de preuves prêt audit           | Hiérarchisé pour ONSSA, ISO 22000/FSSC 22000 et audits clients.            |

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Preuves tangibles ⇒ baisse des non-conformités, rebuts et retours; réduction des coûts cachés.
- Crédibilité commerciale accrue auprès des hôtels/restaurants de la corniche, distributeurs régionaux et export via Tanger Med.

- Préparation aux audits ONSSA, ISO 22000/FSSC 22000 et clients; dossiers lisibles et réponses rapides.
- Pilotage par les données: indicateurs socle/sectoriels, tendances et revues HACCP/direction.
- Chaîne du froid et traçabilité logistique fiabilisées ⇒ moins de litiges et refus de lots.
- Gouvernance et culture HACCP pérennes: comités réguliers, responsabilités claires, routines de vérification.