

Fiche Technique: Veille réglementaire alimentaire à Tanger

Contexte / Problématique

La concentration d’industries agro, logistique froide et hôtellerie dans le Grand Tanger expose à des risques de non-conformité (ONSSA, UE, Codex) et de blocages à Tanger Med.

- Exigences clés: ONSSA, HACCP, ISO 22000, règlements UE 178/2002, 852/2004, 853/2004.
- Enjeux opérationnels par zone: étiquetage, allergènes, PMS, maîtrise du froid, contrôles d’eau (Moghogha, Gzenaya, Tanger Free Zone, Corniche, Ksar Sghir).
- Impacts possibles: retours marchandises, pénalités logistiques, arrêts de lignes, inspections ONSSA non maîtrisées.
- Besoins: surveillance proactive, analyse d’impact contextualisée, traçabilité probante, coordination transit/dédouanement.
- Non-conformités fréquentes: étiquetage, températures, validations de nettoyage/désinfection, allergènes en restauration.

Notre approche / Méthodologie

Dispositif structuré en phases: diagnostic, paramétrage des sources et alertes, analyses d’impact, déploiement et suivi, intégré au PMS/HACCP et au système ISO 22000/FSSC 22000.

Phase	Objectif	Durée type
Diagnostic et cadrage	Cartographier les processus et fixer le périmètre	2 à 3 semaines
Paramétrage et alerting	Installer les canaux de veille et les priorités	1 à 2 semaines
Analyse d’impact	Traduire les textes en exigences process	Continu (hebdo/mensuel)
Déploiement et suivi	Mettre à jour, former, prouver	Continu (trimestriel)

Diagnostic et cadrage

- Diagnostic flash des processus critiques (réception, froid, hygiène, étiquetage, PMS) et comité de pilotage multi-métiers.
- Alignement ISO 22000/HACCP, rôles clarifiés (RACI), simulation du chemin d’alerte.

Paramétrage et alerting

- Sources ONSSA, UE, EFSA, Codex + cahiers des charges clients; alertes e-mail/RSS, dashboards.
- Rituels courts hebdomadaires; ciblage par site (Moghogha, Gzenaya, Tanger Free Zone, Corniche).

Analyse d’impact

- Fiches d’impact: applicabilité, process touchés, contrôles/records à adapter, verdict et actions datées.
- Cohérence PMS/Nettoyage-désinfection et embarquement supply chain et transitaires.

Déploiement et suivi

- Mise à jour documentaire, preuves d'application, KPI; supports visuels et sensibilisations ciblées.
- Gouvernance stable (comités, reporting), intégration audits ONSSA/clients/certification.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Cartographie des processus, écarts probables, périmètre des textes applicables, plan de sources.
Dispositif d'alerting	Dashboards, canaux (e-mail/RSS), rituels d'alerte et de consolidation hebdomadaire.
Fiches d'impact	Applicabilité, impacts process, contrôles/enregistrements à adapter, verdict et plan d'action.
Matrice de risques	Gravité, fréquence, détectabilité; priorisation par filière et site (industrie, logistique, hôtellerie).
Documents révisés	Procédures, instructions, check-lists; preuves d'application prêtes pour audit ONSSA/clients.
KPI & reporting	Tableau de bord (délais de traitement, NC récurrentes, actions clôturées), synthèses mensuelles/trimestrielles.
Kit de passation	Modèles, procédures, planning et RACI pour pérenniser la veille dans l'organisation.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Objectifs cibles: Zéro blocage documentaire au port (6 mois) • -30 % de NC étiquetage (9 mois) • Délai de traitement d'une alerte prioritaire < 5 jours.

- Réduction des non-conformités récurrentes (allergènes, étiquetage, températures) et fluidité accrue des audits (ISO 22000/FSSC 22000).
- Moins de blocages et de coûts logistiques à Tanger Med grâce à l'anticipation et aux contrôles ciblés.
- Couverture sources complète (ONSSA, UE, EFSA, Codex, cahiers des charges) et alertes ciblées par site/activité.
- Intégration native au PMS/HACCP et au système qualité: décisions, actions, preuves auditées.
- Approche ancrée localement (Moghogha, Gzenaya, Tanger Free Zone, Corniche, Ksar Sghir) et orientée résultats/ROI.