Fiche Technique: Audit HACCP au Maroc

Contexte / Problématique

Dans un environnement exigeant (contrôles ONSSA, attentes GMS et marchés export via Tanger Med et Casablanca), l'audit HACCP conditionne volumes livrables, délais et réputation.

- Éviter lots bloqués, alertes qualité et réclamations GMS (Agadir, Sidi Bernoussi, ports).
- Non-conformités récurrentes : CCP mal définis, limites critiques imprécises, enregistrements lacunaires.
- Dangers parfois mal couverts : Listeria, histamine, corps étrangers.
- Risques opérationnels : dérives de température, flux propres/sales, nettoyage-désinfection, traçabilité en pics saisonniers.
- Objectifs de mission : objectiver la maîtrise, hiérarchiser les écarts, quantifier le risque, bâtir un plan d'action priorisé.
- Impact économique : moins de rebuts et re-travail, maintenance ciblée, planification fluide avec transitaires (Agadir, Tanger Med).

> Un audit HACCP robuste réduit les risques de retrait/rappel et accélère la levée des blocages douaniers.

Notre approche / Méthodologie

Missions structurées par étapes : observations in situ, analyses documentaires, entretiens ciblés et vérification de preuves, avec livrables clairs, jalons datés et suivi opérationnel (Casablanca, Agadir, Berkane, Marrakech, plateformes Zenata et Sapino).

Phase clé	Durée indicative	Livrables	Responsables
Diagnostic initial « Audit HACCP au Maroc »	1 à 2 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des dangers	Consultant senior, QHSE site
Alignement Codex/ONSSA	1 semaine	Grille de conformité, plan d'actions prioritaires	Consultant HACCP, responsable qualité
Intégration ISO 22000	2 à 4 semaines	Matrice de risques, matrices PRP/PRPo/CCP	Chef de projet, équipe HACCP
Suivi post-mission	1 à 3 mois	Revue d'avancement, KPI, preuves de contrôle	Consultant référent, direction

Cartographie des dangers et diagnostic initial

- Immersion terrain : tournées d'usine, observation des postes, lecture des enregistrements.
- Vérification pratiques nettoyage-désinfection et maîtrise du froid; confrontation diagramme vs flux réels.
- Audits hygiène complémentaires sur zones critiques (quais, ateliers, conditionnement) si besoin.
- Sortie : cartographie des dangers par famille de produits, scoring de criticité, premières recommandations.

Alignement au Référentiel HACCP/Codex et exigences ONSSA

- Mise en cohérence avec Codex Alimentarius et prescriptions ONSSA.
- Revue dangers biologiques, chimiques et physiques à partir des données réelles de procédé.
- Vérification robustesse CCP/PRPo, limites critiques et traçabilité des vérifications.
- Documentation des exigences officielles ONSSA pour sécuriser relations distributeurs/autorités.

Intégration ISO 22000 et exigences clients

- Articulation à la norme ISO 22000 (risques/opportunités, leadership, communication, validation, vérification, amélioration).
- Consolidation des attentes GMS et export pour faire de l'audit un tremplin vers la certification.
- Plan de formation du personnel et culture sécurité alimentaire lorsque requis.

Restauration, hôtellerie, tourisme

- Adaptation aux contraintes de service continu, variabilité de menus et pics de fréquentation.
- Gestion des températures, séparation des flux, traçabilité de la réception au service.
- Outils simples pour allergènes et cross-contact; capitalisation dans la sécurité sanitaire en restauration/hôtellerie.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts & cartographie des dangers	Diagnostic initial, scoring de criticité, premières recommandations opérationnelles.
Grille de conformité Codex/ONSSA	Écarts hiérarchisés et plan d'actions prioritaires vérifiables.
Matrice de risques & matrices PRP/PRPo/CCP	Justification des mesures de maîtrise et des limites critiques.
Supports de sensibilisation	Supports ciblés sur les gestes critiques pour les équipes.
Protocole de suivi & KPI	Revue d'avancement, preuves de contrôle, consolidation documentaire.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain des filières marocaines (halieutique, fruits/légumes, olives, viandes/volailles, laiteries) et des zones industrielles/portuaires.
- Méthode cadrée par objectifs, jalons et indicateurs; analyse des causes racines et évaluation du coût de non-qualité.
- Résultats mesurables : baisse des écarts, consolidation documentaire, robustesse des CCP/PRPo.
- Couverture du territoire (Casablanca, Agadir, Berkane, Marrakech; Zenata, Sapino) et dialogue direct avec vos équipes.
- Suivi post-mission durable : points d'avancement, ajustement des limites critiques, consolidation des KPI.