Fiche Technique: Audit hygiène alimentaire au Maroc

Contexte / Problématique

Les sites agroalimentaires marocains (transformation, halieutique, conditionnement, distribution) évoluent sous fortes exigences ONSSA et clients export (UE, Moyen-Orient).

- Preuve continue de maîtrise sanitaire pour accéder et maintenir les marchés.
- Enjeux clés: HACCP, nettoyage-désinfection, chaîne du froid, allergènes, traçabilité.
- Contraintes locales: saisonnalité, climat, logistique (Tanger Med, Casablanca, Rabat-Salé, Marrakech).
- Besoin de prioriser les investissements selon le risque et de réduire non-qualité et arrêts de ligne.

> Durée d'intervention: 2–5 jours selon la taille du site. Référentiels couverts: ONSSA, Codex, ISO 22000/FSMS, IFS, BRCGS. Intervention de Tanger à Dakhla.

Notre approche / Méthodologie

Méthode orientée preuves: observations en production, tests rapides, analyses documentaires et entretiens croisés, avec livrables actionnables et plan d'action daté.

Phase	Contenu	Durée type	Livrables
Cadrage	Référentiels, risques filières locales, attentes clients	0,5–1 jour	Plan d'audit, grille de conformité
Terrain	Visites ateliers, tests rapides, échantillonnages	1–3 jours	Constats, photos, mesures
Traçabilité	Tests de rappel, allergènes, archivage	0,5–1 jour	Rapport de traçabilité, écarts
Plan d'action	Priorisation, jalons, indicateurs	0,5 jour	Feuille de route datée
Suivi	Points 30/60/90 jours, coaching	Selon besoin	Tableau de bord, preuves de clôture

Cadrage réglementaire et exigences clients

- Alignement HACCP, ISO 22000/FSMS, IFS, BRCGS avec ONSSA et Codex.
- Revue des procédures et registres; rappel des principes d'hygiène de base.

Inspection terrain, nettoyage et biofilms

- Observations en charge; contrôle dilutions/temps de contact/fréquences.
- Contrôles ATP, prélèvements ciblés; focus niches à risques et CIP si nécessaire.

Traçabilité, allergènes et preuves

- Test de reconstitution de flux; vérification enregistrements critiques.
- Zonage allergènes, intégrité/archivage des supports et rapidité d'accès.

Diagnostic et plan d'action priorisé

- Registre d’écarts classés (critique/majeure/mineure) par zone/processus.
- Corrections rapides et chantiers structurants, indicateurs et délais.

Gouvernance et suivi post-audit

- Rôles, routines, tableaux de bord, revues de direction.
- Points d’étape 30/60/90 jours et coaching ciblé ateliers/équipes.

> Outils et modalités: tests rapides (ATP), prélèvements surfaces/air/eaux, revue documentaire, entretiens croisés, observations inopinées en haute saison.

Livrables

Livrable	Description
Synthèse exécutive	Vue d’ensemble orientée décisions et priorités.
Cartographie des risques	Par zone/processus, avec niveaux de criticité.
Registre des écarts illustré	Constats sourcés (photos, relevés, résultats tests).
Matrice de priorisation	Classement par risque, exigences sources référencées.
Plan d’action daté	Actions, pilotes, échéances, indicateurs d’efficacité.
Rapport de traçabilité	Test de rappel, allergènes, archivage et écarts.
Protocoles mis à jour	Échantillonnage révisé, plan de nettoyage-désinfection, ajustements CCP HACCP.
Tableau de bord 30/60/90 jours	Suivi de clôture des actions et preuves associées.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction du risque de non-conformité lors de contrôles ONSSA et audits tierce partie.
- Baisse des pertes matière et des arrêts de ligne liés aux contaminations.
- Préparation renforcée aux exigences export UE et Moyen-Orient.
- Expertise locale et présence terrain de Tanger à Dakhla; secteurs halieutique, viandes/volailles, laits, F&L, céréales, logistique du froid.
- Recommandations faisables et hiérarchisées, plan d’action daté et suivi 30/60/90 jours.
- Indicateurs de pilotage utiles (écarts critiques, temps de remise en conformité, coût de non-qualité évité).