Fiche Technique: Audit interne ISO 22000 à Agadir

Contexte / Problématique

Dans le hub agroalimentaire d'Agadir (port, Aït Melloul, Tassila, Drarga), la maîtrise sanitaire et la chaîne du froid conditionnent l'export halieutique et fruits-légumes.

- Pression saisonnière des flux pêche et primeurs → besoin d'audits agiles et ciblés.
- Chaîne du froid multipoints (port, transport, quais, ateliers, expédition) à sécuriser.
- Durcissement des exigences distributeurs UE et importateurs; conformité au Règlement (CE) 2073/2005 vérifiée au lot.
- Écarts critiques possibles sur températures, nettoyage-désinfection, étalonnage des sondes et traçabilité.
- Multi-sites hétérogènes → homogénéiser les pratiques, aligner HACCP, PRP/PRPo/CCP et seuils de contrôle.
- Enjeux: réduire non-conformités, sécuriser expéditions (port/aéroport), stabiliser coûts qualité, renforcer crédibilité ONSSA et clients IFS/BRCGS.

> Zone couverte: port d'Agadir, Aït Melloul, Tassila, Drarga — Secteurs: halieutique, surgélation, conserve, fruits & légumes. Points sensibles: chaîne du froid, nettoyage-D/D, étalonnage, traçabilité.

Notre approche / Méthodologie

Méthode terrain adaptée aux sites halieutiques et fruits-légumes du Souss-Massa. Étapes calées sur le planning de production pour limiter l'impact lignes.

1) Cadrage, revue documentaire et cartographie des risques locaux

- Objectifs et périmètre (site unique vs multi-sites Agadir/Aït Melloul/Drarga).
- Analyse SMQ/SMSDA: manuel, procédures, PRP/PRPo, HACCP, enregistrements, maintenance, formation.
- Références: ISO 22000, Codex, exigences clients.
- Cartographie des risques contextualisée (hygrométrie portuaire, variations thermiques, pics d'activité).

2) Parcours terrain, observation PRP/PRPo/CCP et entretiens

- Suivi des flux: réception (quais/ marchés), préparation, cuisson/surgélation, conditionnement, expédition.
- Vérifications: hygiène, nettoyage-D/D, lutte nuisibles, chaîne du froid, séparations flux, stérilisation, pH/aw, temps–T°.
- Contrôles: aptitude équipements, étalonnage, maîtrise documentaire, traçabilité, gestion NC.
- Entretiens croisés (opérateurs, encadrement, maintenance, qualité) et positionnement vs référentiels internes.

3) Mesure de la performance sanitaire et conformité réglementaire

- Suivi: tendances microbiologie, plans d'échantillonnage, délais NC, taux d'étalonnage, incidents de froid, dérives stérilisation.
- Vérification vs Règlement (CE) 2073/2005 et attentes des services ONSSA Agadir.
- Preuves objectives pour clients/autorités.

4) Rapport, plan d'actions chiffré et accompagnement

- Écarts classés par criticité, preuves associées, impacts (sécurité, coûts, délais).
- Recommandations priorisées; responsabilités, jalons; cohérence avec objectifs de certification/audits clients/ONSSA.
- Possibilité de mission complémentaire (révision HACCP, PRPo, traçabilité, enregistrements digitaux).

5) Transmission et ancrage des bonnes pratiques

- Retours d'expérience ciblés avec superviseurs/opérateurs des zones critiques.
- Routines d'auto-inspection; parcours de formation complémentaires si souhaité.
- Alignement avec recommandations ONSSA.

Périmètre	Durée indicative	Livrables	Jalons
Site unique (atelier halieutique ou fruits)	2 à 3 jours sur site + 2 jours de rédaction	Rapport d'audit, plan d'actions priorisé, synthèse direction	Cadrage, terrain, restitution, suivi à 30 jours
Multi-sites (Agadir, Aït Melloul, Drarga)	4 à 7 jours sur site + 3 jours de rédaction	Rapports par site, feuille de route consolidée	Kick-off, visites, ateliers, comité de pilotage

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit structuré	Écarts classés par criticité, preuves associées, impacts (sécurité, conformité, coûts, délais).
Plan d'actions priorisé et daté	Recommandations opérationnelles, responsabilités, échéances, faisabilité et priorisation par impact.
Synthèse exécutive Direction	Vue décisionnelle pour arbitrer budgets (maintenance, formation, outillage) et caler les jalons.
Preuves photographiques tracées	Illustrations des constats et zones critiques pour accélérer la mise en œuvre.
Indicateurs de suivi	Taux d'étalonnage à jour, conformité enregistrements T°, délais de clôture des NC, incidents chaîne du froid.
Feuille de route consolidée (multi-sites)	Rapports par site + consolidation groupe pour harmoniser les standards.
Point de suivi à 30–60 jours	Validation d'efficacité des actions, ajustements si nécessaire.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Un accompagnement ancré à Agadir, orienté résultats et adapté aux réalités des ateliers et des flux export.

- Expertise terrain dans les filières halieutiques, surgélation, conserve et fruits-légumes du Souss-Massa.
- Méthodologie éprouvée, grilles d'audit adaptées, h3 alignées aux exigences ISO 22000/clients.

- Objectifs concrets: baisse des NC majeures, des réclamations et des pertes liées aux rejets.
- Interfaces efficaces avec ONSSA, laboratoires et audits clients — preuves prêtes le jour J.
- Résultats mesurables et plans d’actions réalistes, calés sur le planning de production.
- Services connexes mobilisables: formation du personnel, gestion des incidents/crises, révision HACCP.