Fiche Technique: Certification FSSC 22000 au Maroc

Contexte / Problématique

La FSSC 22000 devient un levier clé pour sécuriser l'accès aux marchés exigeants et répondre aux contrôles ONSSA et aux attentes des distributeurs internationaux, du Maroc à l'export.

- Accès aux centrales d'achat, importateurs UE/Moyen-Orient/Afrique, compagnies aériennes et restauration collective (écosystème Nouaceur).
- Maîtrise démontrée des dangers prioritaires: hygiène zones à haut risque, chaîne du froid, allergènes, corps étrangers, PRP, traçabilité.
- Réduction des risques: audits clients dissuasifs, ajournements d'embarquement (Tanger Med, Casablanca), pertes de lots, dévalorisation en halls de tri.
- Bénéfices opérationnels: lisibilité des processus, responsabilités cadrées, baisse des rebuts, réduction des micro-arrêts, libération fluide des lots.
- Secteurs clés: produits de la mer (Agadir, Dakhla), agrumes/fruits rouges (Souss-Massa, Gharb), céréaliers/couscous (Chaouia), laits/viandes; hubs logistiques Casablanca/Tanger Med.

> Délais observés au Maroc: 3–4 mois pour des sites déjà structurés (ISO 22000), 5–6 mois pour un socle moins formalisé, selon saisonnalité et maturité.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement séquencé du diagnostic au jour J, calé sur vos contraintes (export Tanger Med, saisonnalité, référentiels clients), avec des jalons et livrables clairs.

Phase	Objectif	Durée indicative au Maroc	Livrables clés
Diagnostic initial	Mesurer l'écart au référentiel FSSC 22000	2 à 3 semaines	Rapport d'écarts, feuille de route priorisée
Conception / Mise à niveau	Documenter le système, renforcer PRP et HACCP	4 à 8 semaines	Procédures, plans HACCP, enregistrements types
Déploiement et essais	Former, tester, corriger, stabiliser	4 à 6 semaines	Preuves de mise en œuvre, KPI, actions clôturées
Pré-audit et audit	Valider la maturité et réussir l'évaluation	2 à 4 semaines	Rapport de pré-audit, plan d'actions final, certificat

Diagnostic ciblé et cartographie des risques

- Audit à blanc: plan des locaux, zonage hygiénique, nuisibles, hygiène du personnel, allergènes, corps étrangers, eau/vapeur, maintenance, calibrations.
- Priorisation des écarts selon criticité; plan d'action phasé aligné aux créneaux export (cut-off, inspections).
- Cohérence exigences ONSSA et attentes marchés cibles dans le périmètre FSSC 22000.

Conception du système et renforcement HACCP/PRP

- Intégration ISO 22000 et PRP applicables; ajustements selon matières, procédés et formats (boîtes, sachets, vrac).
- Nettoyage/désinfection harmonisés; maîtrise des allergènes; enregistrements simples et auditables.
- Références: présentation officielle ISO 22000 et guides/circulaires ONSSA.

Déploiement, formation ciblée et essais à blanc

- Coaching terrain des encadrants/opérateurs; tests en situation des contrôles et réactions rapides.
- Audits internes thématiques; revue de direction pour arbitrages restants.
- Renfort possible via missions d'hygiène alimentaire pour zones sensibles et culture sécurité.

Pré-audit, choix de l'organisme et jour J

- Simulation complète; aide au choix d'un organisme actif au Maroc et reconnu par vos clients.
- Dossiers de preuves consolidés; traitement des écarts; plan d'accueil auditeur rodé.
- Assistance le jour J et jusqu'à la clôture du plan d'actions.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts + feuille de route	Diagnostic initial, priorisation des actions selon criticité et contraintes export.
Procédures, plans HACCP, enregistrements types	Système documentaire aligné ISO 22000, PRP et exigences FSSC 22000.
Preuves de mise en œuvre et KPI	Traçabilité des pratiques, indicateurs calibrés, actions clôturées.
Rapport de pré-audit + plan d'actions final	Validation de la maturité et corrections avant audit tierce partie.
Dossier de preuves consolidé	Analyses, enregistrements, qualifications, validations prêts pour l'audit.
Certificat FSSC 22000	Délivré par un organisme reconnu actif au Maroc, exploitable par importateurs et enseignes.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Cabinet ancré au Maroc: connaissance fine des filières et zones logistiques (Kénitra, Agadir, Meknès, Béni Mellal).
- Approche pragmatique: outils adaptés au niveau de digitalisation, rituels visuels, pilotage par indicateurs utiles.
- Méthodologie orientée délais: rétroplanning ferme, ateliers décisionnels, sprints au pied des lignes.
- Sécurisation des jalons: pré-audit, analyses de tendance, maîtrise CCP/PRPo, vérifications; capex/opex cohérents.
- Double objectif: obtention du certificat et stabilisation durable du système pour les audits de suivi.
- Couverture multi-secteurs: produits de la mer, fruits/légumes, céréales/couscous, viandes/laitiers, plats cuisinés.