Fiche Technique: Diagnostic ISO 22000 à Casablanca

Contexte / Problématique

À Casablanca, la densité industrielle (Aïn Sebaâ–Sidi Bernoussi, Mediouna, Zenata) et les flux via le port et l'aéroport Mohammed V imposent une maîtrise rigoureuse des risques sanitaires et logistiques.

- Aligner HACCP, PRP et PRPo avec les exigences ONSSA et des donneurs d'ordres.
- Ruptures potentielles de froid aux transferts/port; variations de température en transbordement.
- Incompatibilités de flux, croisements propre/sale et zones à risques d'aérosols en ateliers à cadence élevée.
- Import–export: conformité documentaire en douane, traçabilité renforcée et exigences microbiologiques strictes.
- Non-conformités récurrentes, dispersion des plans d'actions; pertes matières, réclamations et impacts sur le service.

> Délai type: 2 à 3 jours sur site (selon complexité et lignes). Rapport et plan d'action remis sous 5 à 7 jours calendaires.

Notre approche / Méthodologie

Démarche brève et intense, adaptée à la saisonnalité (Ramadan, export agrumes/produits de la mer) et à la configuration de vos ateliers, en cohérence avec les contrôles ONSSA et les attentes clients.

Cadrage sur site, revue documentaire et analyse des dangers prioritaires

- Réunion de lancement (périmètre, objectifs, sites/flux concernés).
- Revue SMDA, PRP, PRPo, plan HACCP; détection d'incohérences.
- Cartographie initiale des dangers et indicateurs (majeures, mineures, recommandations).
- Préparation de la collecte d'évidences terrain sans perturber la production.

Vérifications terrain, entretiens d'équipes et preuves objectives

- Observations en ateliers/stockage: changements de série, points d'eau, températures, gestion des corps étrangers.
- Entretiens opérateurs/maintenance; robustesse de la traçabilité éprouvée.
- Constats datés, photographiés si utile, pondérés par impact sanitaire.
- Référentiels ONSSA et focus filières à risques (carnés, mer, plats cuisinés).

Restitution, priorisation chiffrée et plan d'action à 30/60/90 jours

- Restitution à chaud et validation des faits/opportunités.
- Classement des écarts: criticité, exigence normative, effort estimé.
- Feuille de route: quick wins, chantiers structurants, besoins de formation.

- Jalons de suivi 30/60/90 jours; pré-audit interne si nécessaire.

Phase	Objectif	Livrables	Durée type
Cadrage et revue	Caler le périmètre du Diagnostic ISO 22000 à Casablanca	Plan d’audit, liste de documents, grille de cotation	0,5 à 1 jour
Terrain	Éprouver la maîtrise opérationnelle	Constats, preuves, écarts pondérés	1 à 2 jours
Restitution	Prioriser et planifier	Rapport, plan d’action 30/60/90	0,5 jour

Livrables

Livrable	Description
Rapport structuré	Constat–exigence–preuve; écarts classés par criticité; recommandations avec effort estimé et délai cible.
Synthèse exécutive	Vision claire des priorités et des risques; support de communication pour la direction et les équipes.
Plan d’action 30/60/90 jours	Feuille de route hiérarchisée et datée pour sécuriser les gains.
Tableau de bord de suivi	Suivi des actions et baisse des non-conformités à chaque jalon.
Matrices HACCP ajustées	Mises à jour ciblées selon constats et filières à risques.
Procédures / modes opératoires	Propositions de procédures ou MOP lorsque pertinent.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats rapides, factuels et durables, ancrés dans les réalités locales (port, Aïn Sebaâ, Mediouna, Zenata).
- Réduction des non-conformités, baisse des réclamations, amélioration des indicateurs de service.
- Priorisation chiffrée; sécurisation des audits clients/certification; gains compétitifs en appels d’offres.
- Cotation simple partagée avec les équipes; suivi 30/60/90 jusqu’à l’efficacité des corrections.
- Adaptation aux pics d’activité et contraintes chaîne du froid/transit portuaire sans perturber la production.