Fiche Technique: Diagnostic ISO 22000 à Marrakech

Contexte / Problématique

À Marrakech, la maîtrise sanitaire est mise à l'épreuve par la chaleur estivale, la saisonnalité touristique et des flux logistiques variés (Haouz, A7 Marrakech–Casablanca, aéroport Menara).

- Températures jusqu'à 40 °C, pics d'activité hôtelière et restauration (médina, Guéliz, Palmeraie).
- Enjeux froid/logistique/documentation pour ateliers, cuisines et conditionnement (ex. Sidi Ghanem).
- Besoin de clarifier l'état des PRP et de l'HACCP, et d'objectiver les vulnérabilités (nettoyage, zonages, flux, CCP).
- Risque de non-conformités face à l'ONSSA et aux audits clients si dérives non détectées.
- Nécessité d'un plan d'actions daté, chiffré et pilotable pour prioriser les investissements.

> Améliorations observables sous 30 à 90 jours, avec un point de suivi à 30 jours pour ajuster les priorités.

Notre approche / Méthodologie

Approche de terrain, séquencée et calée sur vos horaires de production, y compris en période de forte affluence. Constat fondé sur des preuves (entretiens, observations, enregistrements, essais).

Cartographier les flux et éprouver les PRP là où les risques se concentrent

- Immersion: réceptions, stockages (sec/positif/négatif), préparation, conditionnement, expéditions.
- Carte des flux, interfaces à risque et zonages hygiène.
- Relevés de températures, tests ATP, vérification du pest-proofing, suivi des dates cibles.
- Matrice risques/critères avec photos et références normatives.

Revue HACCP, audits croisés et preuves microbiologiques en période chaude

- Audits croisés, revue de l'arbre de décision, validations des barèmes thermiques.
- Vérification de l'aptitude des équipements et de la surveillance CCP/PRPo.
- Plan d'échantillonnage microbiologique ciblé si pertinent; exigences ONSSA mobilisées.
- Contrôles documentaires: enregistrements critiques, traçabilité amont/aval, gestion des NC.

Maîtrise des fournisseurs régionaux, exigences clients et plan d'action priorisé

- Revue homologation fournisseurs, spécifications matières et contrôles à réception.
- Alignement exigences clients hôteliers/retail avec votre système documentaire.
- Références ISO 22000:2018 (PDCA, PRP, CCP) pour cadrer la maîtrise.
- Plan d'action 30/60/90 jours hiérarchisé (criticité, coût/effet, faisabilité), avec formations et ajustements matériels.

Phase	Objectifs	Durée indicative	Livrables

Immersion & PRP	Cartographie des flux, validation des PRP, relevés factuels	1 à 2 jours	Matrice risques/critères, liste d'écarts priorisés
Revue HACCP	Confrontation étude/pratiques, CCP/PRPo, preuves de maîtrise	1 à 2 jours	Rapport d'analyse, propositions d'ajustements
Essais ciblés	Objectiver l'efficacité (ATP, microbiologie, thermique)	Selon besoin	Résultats et interprétation, décisions associées
Système documentaire	Traçabilité, enregistrements critiques, NC	0,5 à 1 jour	Liste de mises à jour, modèles adaptés
Plan d'action	Hiérarchisation 30/60/90 jours, budget, jalons	0,5 jour	Feuille de route et suivi post-mission

- Mission rythmée pour limiter l'impact sur l'exploitation (heures décalées possibles).
- Livrables actionnables: preuves, recommandations, responsables, échéances.
- Point de suivi à 30 jours pour valider l'avancement et ajuster si nécessaire.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit	Structuré par thème et criticité, avec propositions d'ajustements.
Matrice risques/écarts	Preuves et photos, références normatives, priorisation.
Plan d'action 30/60/90 jours	Hiérarchisé par criticité, coût/effet, faisabilité; responsables et échéances.
Modèles documentaires	Procédures, listes de vérification, fiches de surveillance ciblées.
Résultats d'essais	ATP, microbiologie, thermique; interprétation et décisions associées.
Suivi post-mission	Feuille de route consolidée et point de suivi à 30 jours.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale terrain: ateliers et cuisines à Marrakech (Palmeraie, Agdal, Sidi Ghanem).
- Gains mesurables: baisse des NC ONSSA, meilleure tenue des CCP, hausse du taux de lot libéré.
- Approche pragmatique: grilles d'audit contextualisées, outils opérationnels, recommandations faisables.
- Intervention flexible: sur site, y compris en heures décalées et en haute saison touristique.
- Impact business: accélération des réponses aux appels d'offres hôteliers et centrales d'achats régionales.