Fiche Technique: Mise en place ISO 22000 à Marrakech

Contexte / Problématique

La dynamique agroalimentaire de Marrakech (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz, Médina, Palmeraie) impose une maîtrise rigoureuse de la sécurité des denrées.

- Pression des inspections ONSSA, audits clients et exigences export (Union européenne).
- Forte saisonnalité touristique et pics hôteliers: risques accrus de dérives et de non-conformités.
- Contraintes logistiques (A7, aéroport Ménara, ports de Safi/Casablanca) et robustesse des réceptions.
- Maîtrise critique de la chaîne du froid en été et gestion des dangers significatifs (PRP/PRPo/CCP).
- Besoin de preuves documentaires structurées et traçabilité fiable en haute saison.
- Objectif: continuité opérationnelle, réduction des écarts, crédibilité auprès des acheteurs HORECA/GMS.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie séquencée, adaptée aux réalités locales (Sidi Ghanem, Al Massar, cuisines de la Palmeraie), avec gains rapides et conformité ISO 22000/ONSSA.

Phase	Durée indicative	Acteurs clés	Principaux livrables
Diagnostic initial	2 à 5 jours	Consultant, resp. qualité, terrain	Rapport d'écarts, cartographie des risques
Conception SMSDA	2 à 4 semaines	Consultant, équipe HACCP	Politique, analyses de dangers, PRP/PRPo, procédures
Déploiement / formation	2 à 6 semaines	Managers, équipes opérationnelles	Supports, enregistrements, routines de contrôle
Audit interne et revue	1 à 2 semaines	Auditeurs internes, direction	Rapport d'audit, plan d'actions, revue de direction

Diagnostic initial sur site

- Audit des flux matières (marché de gros, producteurs du Haouz) et pratiques en cuisine/atelier.
- Évaluation chaîne du froid en période chaude, hygiène en zones touristiques, retours et sous-traitances.
- Priorisation des PRP et des CCP critiques (cuisson, refroidissement, remise en température).
- Livrable: rapport argumenté, chemin critique et gains rapides ciblés.

Conception du SMSDA et alignement ISO 22000

- Système sur mesure conforme ISO 22000:2018 (PRP, PRPo, CCP) selon procédés (pasteurisation, surgélation, salaison, pâtisserie).
- Procédures réception adaptées (A7, transport frigorifique), seuils d'acceptation calibrés.
- Cohérence avec les contrôles et demandes documentaires ONSSA.

Déploiement opérationnel et formation ciblée

- Enregistrements utiles et lisibles, tests de seuils et réactions en cas de dérive.
- Ateliers pour production, maintenance, logistique; reporting qualité allégé et probant.
- Appui à l’appropriation des exigences ONSSA; renfort via Formation du personnel si nécessaire.
- Fiches réflexes, plan de vérification hebdo/mensuel, stress tests en haute saison.

Audit interne, actions correctives et préparation certification

- Vérification conformité documentaire et efficacité opérationnelle; maîtrise des enregistrements.
- Catégorisation des écarts, analyse des causes et plan d’actions avec responsables/délais.
- Simulation d’audit de certification et de contrôle ONSSA; intégration en revue de direction.
- Possibilité d’« Audits hygiène et diagnostic de conformité » pour points techniques ciblés.

> Moins d’écarts majeurs en audit, des contrôles mieux ciblés et une traçabilité qui tient en haute saison.

Livrables

Corpus documentaire co-construit et testé sur vos sites (Guéliz, Palmeraie, Sidi Ghanem), prêt pour audits clients, inspections ONSSA et certification.

Livrable	Description
Politique et objectifs	Cadre et cibles du SMSDA adaptés à Marrakech.
Analyses de dangers	Évaluations structurées des risques selon procédés.
PRP, PRPo et CCP	Mesures de maîtrise opérationnelles et critiques.
Procédures et modes opératoires	Documents pratiques et audités pour le terrain.
Enregistrements calibrés	Preuves simples, lisibles et pertinentes.
Plan de vérification	Contrôles hebdo/mensuels et indicateurs associés.
Programme d’audit interne	Planification des audits et grilles de contrôle.
Rapport d’audit et plan d’actions	Écarts, causes, responsabilités et délais.
Support de revue de direction	Synthèse résultats et décisions de pilotage.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain des ateliers de Sidi Ghanem, cuisines d’hôtels de la Palmeraie et logistique régionale.
- Approche pragmatique: utile aux équipes d’abord, conforme et auditable ensuite.
- Feuille de route partagée: jalons, responsabilités, indicateurs et comité de pilotage.
- Résultats mesurables: baisse des non-conformités majeures et amélioration des taux microbiologiques.
- Déploiement calé sur la saisonnalité; priorisation des actions à ROI rapide.
- Suivi post-mission pour stabiliser les routines et préparer les revues de direction.