Fiche Technique: Mise en place ISO 22000 à Tanger

Contexte / Problématique

- Pression des expéditions via Tanger Med et contrôles documentaires intenses sur les denrées.
- Exigences des chargeurs/transitaires: preuves de maîtrise des dangers (bio/chim/phys) avant expédition; risque de refus de lots.
- Contrôles ONSSA: documentation, hygiène, températures, eau, nuisibles, traçabilité; un seul défaut (sonde non étalonnée, CCP incomplet) peut immobiliser.
- Diversité des process (filetage, pasteurisation, saumurage, surgélation, MAP) → besoin d'une cohérence de maîtrise sanitaire et d'une auditabilité claire.
- Saisonnalité et rotations multi-équipe (Gzenaya, Moghogha, Melloussa) → nécessité de pratiques stables et d'une traçabilité robuste.

> Délai indicatif: 12 à 16 semaines + 2 à 4 semaines de stabilisation avant audit de certification. Gains visibles sous 90 jours (baisse réclamations chaîne du froid, NC critiques, amélioration conformité documentaire).

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement pas à pas, adapté aux contraintes du corridor Tanger–Tanger Med. Phases séquencées avec livrables concrets et coordination terrain.

Phase 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- État des lieux ateliers, stockages, quais, transport amont/aval (entretiens, revues, observations).
- Audit de référence avec la grille « Audits hygiène et diagnostic de conformité ».
- Matrice de priorités (zones à risque, CCP pressentis, écarts ONSSA, exigences export).
- Plan d'action chiffré et séquencé (12–16 semaines), calé sur pics et fenêtres d'arrêt.

Phase 2 — Analyse des dangers, HACCP et exigences normatives

- Démarche HACCP consolidée en cohérence avec la Norme ISO 22000.
- Évaluation des dangers selon la réalité tangéroise (ruptures de charge, températures, humidité, manutentions rapides).
- Tableaux de décision CCP/PRPo discutés et validés avec les équipes.
- Tolérances, fréquences et preuves calibrées pour ONSSA et audits clients.

Phase 3 — Système documentaire, PRP/PRPo et traçabilité

- Co-construction du manuel, procédures, instructions et enregistrements.
- Déploiement prioritaire des PRP/PRPo: hygiène, nettoyage-désinfection, nuisibles, maîtrise du froid.
- Traçabilité alignée aux flux Tanger Med (lots, palettes, conteneurs, scellés).
- Supports visuels en zone, checklists de départ, plan d'étalonnage.

Phase 4 — Montée en compétence, essais de retrait/rappel et audit interne

- Micro-sessions ciblées et mises en situation en ligne de production.
- Formation du personnel et culture sécurité alimentaire.
- Essais de retrait/rappel (scénarios réalistes multi-lots/transporteurs).
- Audits internes indépendants intégrant les attentes ONSSA.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Acteurs
Diagnostic initial	2 à 3 semaines	Rapport d'écarts, plan d'action priorisé	Direction, qualité, production
HACCP et PRP/PRPo	4 à 6 semaines	Études HACCP, tableaux de décision, fiches PRP	Qualité, terrain, maintenance
Système documentaire	3 à 4 semaines	Manuel, procédures, enregistrements	Qualité, référents process
Formation et audits	3 à 4 semaines	Plan de compétences, rapports d'audit, plan d'actions	Managers, auditeurs internes

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts du diagnostic	Synthèse des non-conformités et matrice de priorités (zones à risque, exigences clients/ONSSA).
Plan d'action priorisé	Jalons 12–16 semaines, ressources, fenêtres d'arrêt et pics d'activité.
Études HACCP et tableaux de décision	Dangers évalués, CCP/PRPo définis, tolérances et fréquences de contrôle.
Fiches PRP/PRPo et supports visuels	Hygiène, N/D, nuisibles, froid; affichages atelier et checklists de départ.
Système documentaire	Manuel, procédures, instructions, enregistrements auditables.
Rapports d'audits internes	Constats, plans d'actions et vérification d'efficacité.
Modèles de dossiers lot et libération	Traçabilité lots/palettes/conteneurs/scellés; enregistrements HACCP; fiches palettes (QR codes, horodatage).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Équipe senior issue de la production/qualité; maîtrise des contraintes portuaires, saisonnalité et process (mer, agrumes, olives, boulangerie, entrepôts frigorifiques).
- Approche projet claire: objectifs et livrables jalonnés, comité de suivi hebdomadaire, décisions fondées sur les risques.
- Outils simples et robustes, orientés atelier; supports visuels et modes opératoires adaptés terrain.
- Résultats rapides (≈90 jours): baisse des réclamations chaîne du froid et des NC critiques; conformité documentaire renforcée.
- Inspections ONSSA et audits clients plus fluides; dossiers prêts et preuves facilement vérifiables.
- Suivi post-mission/post-certification: mesure de l'efficacité (CCP, plaintes, délais) et ajustements ciblés.