Fiche Technique: Mise en place ISO 22000 au Maroc

Contexte / Problématique

Les marchés d'exportation (UE, Golfe) et les contrôles ONSSA exigent des systèmes robustes, tracés et audités. Sans dispositif structuré, les entreprises s'exposent à des retraits coûteux et à des blocages.

- Maîtriser dangers, traçabilité et alignement HACCP/PRP/exigences clients sur toute la chaîne.
- Réduire l'exposition aux incidents microbiologiques et chimiques; fiabiliser la chaîne du froid.
- Répondre aux exigences des ports et zones logistiques (Tanger Med, Jorf Lasfar) et des plateformes.
- Limiter non-conformités, écourter les délais d'homologation, renforcer la culture de prévention.
- Décision factuelle basée sur l'analyse de dangers; priorisation des investissements critiques.

> Résultats attendus: moins de réclamations, moins de rejets, plus de marchés accessibles et une crédibilité accrue lors des audits et inspections.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en phases, du diagnostic terrain à l'audit à blanc, pilotée selon les pics d'activité (agrumes, halieutique, Ramadan). Chaque étape sécurise la suivante et évite les retours en arrière.

Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Analyse des pratiques, flux réels et données (non-conformités, microbiologie, chaîne du froid).
- Entretiens et visites aux heures critiques; prise en compte des spécificités locales (Agadir, Gharb, etc.).
- Matrice de risques (sévérité, probabilité, détectabilité) et plan d'action priorisé (quick wins et chantiers).

Conception du système et HACCP opérationnel

- Architecture documentaire utile; définition PRP/OPRP; gestion des allergènes.
- Validation nettoyage-désinfection; qualification équipements (thermographes, détecteurs de métaux).
- Gestion fournisseurs (audits, spécifications) et plans de contrôle adaptés saisons/origines.
- Alignement explicite sur la norme ISO 22000; maîtrise documentaire intégrée à vos outils.

Déploiement, montée en compétences et audits internes

- Ateliers au pied des lignes (hygiène, habillage, contrôles critiques) et simulations de dérives.
- Appui aux revues de processus; plan d'audits internes avec grilles adaptées (halieutique, laits, céréales, 4e gamme).
- Formation du personnel et outillage des relais terrain pour une courbe d'apprentissage rapide.

Audit à blanc, préparation certification et alignement réglementaire

- Audit à blanc type certificateur: échantillonnage, revues documentaires, interviews, traçabilité amont-aval.

- Cohérence avec ONSSA, Codex Alimentarius et laboratoires; anticipation des inspections.
- Volet gestion de crise (rappels, retraits) et audits hygiène/diagnostics récurrents.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic et cadrage	2 à 4 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des flux, plan d'action priorisé
Conception et HACCP	4 à 6 semaines	Plan HACCP validé, PRP/OPRP, référentiel documentaire
Déploiement et audits internes	4 à 8 semaines	Ateliers terrain, audits internes, indicateurs de performance
Audit à blanc et certification	2 à 3 semaines	Rapport d'audit à blanc, plan de levée d'écarts, accompagnement certification

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts et cartographie des flux	Diagnostic terrain, analyse des risques et flux réels (ports, plateformes, transports).
Plan d'action priorisé	Quick wins et chantiers structurants avec jalons et responsabilités.
Plan HACCP validé et PRP/OPRP	Analyse de dangers, points de maîtrise et exigences alignées sur ISO 22000.
Référentiel documentaire	Procédures, instructions, enregistrements intégrés à vos outils.
Ateliers, audits internes et indicateurs	Montée en compétences, grilles d'audit adaptées, suivi de performance.
Audit à blanc et plan de levée d'écarts	Préparation certification, alignement ONSSA/Codex, appui post-certification possible.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise de terrain et connaissance des filières marocaines (halieutique Agadir, contraintes d'eau, logistique Nouaceur, allergènes Casablanca).
- Outils éprouvés: check-lists d'audit, modèles de procédures et indicateurs simples à suivre.
- Mode projet: COPIL, planning jalonné, revues de direction cadrées, rapports d'audit argumentés.
- Transfert de compétences structuré pour une autonomie durable des équipes.
- Résultats mesurables sous 3 à 6 mois; pilotage calé sur les pics d'activité.
- Couverture prioritaire: unités halieutiques (Agadir, Laâyoune), conserveries (Gharb, Souss-Massa), minoteries (Settat, Berrechid), plateformes (Mohammédia, Nouaceur), corridors Tanger Med–Casablanca–Marrakech, restauration collective.