

Note Méthodologique : Autorisation sanitaire ONSSA

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

- Prérequis légal au Maroc pour manipuler/fabriquer/stocker/distribuer des denrées alimentaires.
- Démonstre la maîtrise des risques d'hygiène, la conformité et la sécurité des produits.
- Système vivant, documenté, auditable — pas une formalité ponctuelle.
- Articulation obligations réglementaires, bonnes pratiques ISO 22000:2018 et HACCP.
- Outiller le pilotage décisionnel, de l'état des lieux à l'évaluation et l'inspection.

Point clé : Viser ≥ 95 % de conformité au pré-audit, 100 % des CCP surveillés et une reconstitution de lot ≤ 4 h.

Objectifs de la mission

- Conformité démontrable aux exigences d'hygiène et d'aménagement (≥ 95 % au pré-audit).
- Système documentaire maîtrisé (PMS complet, mise à jour ≤ 30 jours après changement majeur).
- Traçabilité bidirectionnelle efficace (reconstruction d'un lot amont/aval en ≤ 4 h).
- Maîtrise des CCP avec relevés/enregistrements quotidiens (100 % des quarts).
- Revue de direction et indicateurs trimestriels (4/an) pour piloter la performance.
- Plan de formation initiale et recyclage annuel (12 mois) en hygiène et bonnes pratiques.

Résultats attendus : décision d'autorisation, baisse des non-conformités récurrentes, réduction des retraits/rappels, confiance accrue des partenaires.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des unités, zones et flux entrants/sortants (produits, procédés, volumes).
 - Diagnostic terrain et documentaire PRP/infrastructures (constats, priorités).
 - Analyse HACCP: arbre de décision, fiches/logigrammes, CCP et limites critiques.
 - Plan de mise à niveau PRP/infrastructures et preuves (plans, bons, validations).
 - PMS complet et à jour, formulaires d'enregistrement, gestion des versions.
 - Attestations/contrats: potabilité de l'eau, nuisibles, déchets; organigramme des responsabilités.
 - Pré-audit, corrections, dossier de demande d'Autorisation et préparation à l'inspection.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et cartographie

- Délimiter périmètre, produits, procédés, volumes; collecter plans, flux, organigrammes.
- Livrable: cartographie claire des unités/zones/flux, alignée traçabilité.

Étape 2 – Diagnostic documentaire et terrain

- Visite structurée PRP/infrastructures + audit documentaire (procédures, enregistrements).
- Livrable: écarts priorisés, décisions d'investissement selon risque.

Étape 3 – Analyse des dangers et HACCP

- Ateliers HACCP: dangers, CCP, limites, surveillance, arbre de décision.
- Livrable: fiches/logigrammes HACCP cohérents avec ISO 22000/Codex.

Étape 4 – Mise à niveau PRP et infrastructures

- Plan d'actions chiffré, séquençement des travaux, preuves attendues.
- Livrable: PRP conformes (nettoyage, nuisibles, eau, flux), vérification d'efficacité.

Étape 5 – PMS et enregistrements

- Structurer index documentaire, harmoniser procédures/MO, paramétrer formulaires.
- Livrable: PMS auditable, gestion des versions, règles de mise à jour (≤ 30 jours).

Étape 6 – Pré-audit et préparation à l'inspection

- Pré-audit simulé, hiérarchisation des NC, vérification des corrections.
- Livrable: dossier prêt, preuves classées, personnes ressources mobilisées.

Planning / durée / jalons

Période	Jalon / activité	Livrables clés
Semaine 1	Diagnostic initial	Cartographie + plan d'actions priorisé
Semaines 2–8	Mise à niveau PRP/infrastructures	Preuves travaux + vérifications d'efficacité
Semaines 6–10	Finalisation PMS	PMS complet, formulaires actifs
Semaines 10–12	Pré-audit et préparation inspection	≥ 95 % conformité, dossier prêt; enregistrements 3 derniers mois

Selon la maturité du site, un dossier complet se prépare en ~6–12 semaines (réhabilitation lourde: plusieurs mois).

Rôles & responsabilités

Client

- Fournir plans, schémas de flux, organigrammes, listes d'équipements.
- Mettre à niveau PRP/infrastructures et fournir les preuves de réalisation.

- Renseigner et archiver les enregistrements; assurer la traçabilité.
- Désigner les personnes ressources et organiser leur présence à l'inspection.
- Déployer la formation opérationnelle et les recyclages.

Consultant

- Animer entretiens et ateliers (HACCP), cadrer le périmètre et la cartographie.
- Conduire diagnostic et pré-audit; prioriser les corrections.
- Structurer le PMS, harmoniser procédures et formulaires d'enregistrement.
- Préparer la présentation des preuves et la simulation d'inspection.
- Former les équipes (hygiène, PRP, HACCP, traçabilité).

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans des locaux, schémas de flux et cartographie des processus.
- Liste des équipements et descriptifs techniques.
- Procédures d'hygiène, plan de nettoyage-désinfection, programme lutte nuisibles.
- Analyse HACCP (fiches, logigrammes), définition des CCP et limites.
- Fiches d'enregistrement et éléments de traçabilité amont/aval.
- Attestations de potabilité de l'eau; preuves d'évacuation des déchets.
- Organigramme des responsabilités et habilitations utiles.
- Enregistrements récents (≥ 3 derniers mois), archivage recommandé sur 12 mois glissants.

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Revue de direction trimestrielle; indicateurs de conformité, traçabilité, CCP.
- Audits internes courts et fréquents (mensuels) pour ajuster les pratiques.
- Seuils internes: ≥ 95 % de conformité documentaire; 100 % des CCP surveillés.
- Tests de traçabilité réguliers (objectif reconstitution lot ≤ 4 h).
- Grille d'exhaustivité (≥ 20 items) et vérification dates/signatures avant dépôt.
- Archivage 12 mois glissants; plans d'action tracés (n° NC, date, responsable, efficacité vérifiée).
- Pré-audit simulé avant inspection; corrections priorisées selon criticité.