

Fiche Technique: Conformité ONSSA à Marrakech

Contexte / Problématique

La conformité ONSSA est un levier business à Marrakech (Médina, Guéliz, Hivernage, Palmeraie, Sidi Ghanem, Al Massar, Menara), pas un simple dossier.

- Contrôles ONSSA articulant documents, traçabilité et inspections d'hygiène/BPH en production.
- Contraintes locales: chaîne du froid critique, pics saisonniers, événements, turnover en restauration.
- Besoin d'un PMS vivant: pratiques maîtrisées, preuves disponibles, responsabilités claires.
- Aligner ONSSA avec HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 pour sécuriser libération des lots, nettoyage, nuisibles, gestion des écarts.
- Exigence de traçabilité rapide et éprouvée (tests retrait-rappel) et digitalisation pragmatique des enregistrements.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie terrain pensée pour Marrakech: respect des cadences (Sidi Ghanem), contraintes buffets (Hivernage/Palmeraie) et focus chaîne du froid (Menara).

Axes techniques clés

- Cartographie des risques par filières locales et par scénario (réception, stockage, préparation, service).
- PMS robuste aligné BPH/PRP, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000; procédures simples et vérifiables.
- Traçabilité lot/date, contrôle des températures, tests de retrait-rappel et exercices de rappel.
- Culture sécurité sanitaire: rôles clairs, habilitations, revues d'enregistrements et plans d'actions.
- Digitalisation raisonnable: relevés, check-lists, dashboards lisibles, alertes sur limites critiques.

Phase	Objectif	Actions clés	Preuves attendues
Phase 1 — Diagnostic	Qualifier l'écart ONSSA vs pratiques	Audit doc + terrain (Sidi Ghanem, Agdal, Guéliz); scoring par domaine	Constats sourcés (photos, mesures), carte des NC, feuille de route budgétée
Phase 2 — Mise en conformité	Transformer en résultats visibles	Plan d'action, procédures/enregistrements utiles, formation/coaching, jalons & indicateurs	Référentiel PMS à jour, traçabilité stabilisée, audits internes déployés
Phase 3 — Vérification & Préparation	Éprouver la robustesse avant contrôle	Tests traçabilité/retrait-rappel, simulations d'incidents, audit à blanc	Kit d'inspection, corrections finales, interlocuteurs et parcours de visite

Focus traçabilité & chaîne du froid

- Identification univoque des lots, relevés de températures, contrôles réception/expédition.
- Cartographie des ruptures de charge et temps d'attente (plateformes alimentant Guéliz).
- Objectif délai de traçabilité: quelques minutes; exercices de retrait ciblés par lot/date/chaîne.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic initial	Carte des non-conformités, scoring, priorisation, feuille de route budgétée.
Matrice risques par site/flux	Tolérances thermiques, fréquences de nettoyage, nuisibles, check-lists journalières.
Référentiel PMS mis à jour	Procédures/PRP validés, enregistrements utiles, HACCP (CCP/PRPo, limites critiques).
Plans ND & lutte nuisibles	Fréquences/produits calibrés, preuves de réalisation et contrôles de surface.
Dispositif de traçabilité	Outils d'enregistrement, courbes de température, tests retrait-rappel documentés.
Tableau de jalons & KPI	Avancées, risques anticipés, ex.: 0 rupture, ≥2 audits/mois/site, 100% docs révisés.
Rapports d'audits internes & à blanc	Constats sourcés, grilles miroir, plan d'actions et vérification d'efficacité.
Kit d'inspection ONSSA	Documents clés, parcours de visite, interlocuteurs et briefing des équipes.
Tableaux de bord de performance	Écarts critiques/mois, délais de traçabilité, taux de calibration, score d'audit.
Fiches réflexes & check-lists	Remise en température, allergènes, zones chaudes/froides (contextes Hivernage/Palmeraie).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gains mesurés à Marrakech: -30% à -60% d'écarts d'hygiène; -30% à -50% de NC majeures (3–6 mois); pertes -15% à -25%; traçabilité ramenée à < 15 min.

- Inspections ONSSA fluidifiées et autorisations accélérées grâce à des preuves disponibles et pertinentes.
- Approche 100% terrain, adaptée aux contextes Marrakech–Safi (Sidi Ghanem, Guéliz, Hivernage, Palmeraie, Menara).
- Livrables immédiatement exploitables en audit interne et en contrôle officiel.
- Culture hygiène pérenne: rôles clairs, routines stables, rétention des talents et relation apaisée avec les inspecteurs.
- Intégration progressive ONSSA–HACCP–ISO 22000/FSSC 22000 et digitalisation pragmatique des preuves.