

Fiche Technique: Conformité ONSSA à Rabat

Contexte / Problématique

Dans la région Rabat–Salé–Kénitra, les contrôles ONSSA touchent usines, cuisines centrales, hôtellerie et laboratoires, avec des attentes élevées en hygiène et traçabilité.

- Triple enjeu indissociable : maîtrise documentaire (PMS, HACCP, ISO 22000), performance opérationnelle (zones propres/sales, températures, allergènes), et alignement marché (appels d’offres, exigences B2B).
- Non-conformités récurrentes : stockage saturé, flux incompatibles, enregistrements incomplets, étalonnage irrégulier, écarts de températures, équipements vieillissants.
- Contraintes terrain fortes : cadences soutenues, pics saisonniers (ramadan, haute saison), logistique (port Kénitra/Mehdia, plateformes Salé), diversité des sites (Technopolis, Témara, Agdal–Souissi).
- Risques majeurs : arrêt d’activité, amendes, retrait d’agrément et impact réputationnel auprès de clients institutionnels.
- Inspections ONSSA inopinées perçues par les clients comme un baromètre de maturité qualité ; nécessité de preuves rapides et fiables.

Dès l’amorce de la mission : cadrage des indicateurs (non-conformités, délais de levée, coûts évités) et calendrier réaliste adapté aux contraintes Rabat–Salé–Kénitra.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie structurée et pragmatique : audit terrain, plan d’action priorisé, mise à niveau du PMS (HACCP/ISO 22000), préparation aux inspections, puis suivi post-contrôle.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial sur site	1 à 3 jours	Rapport d’écarts, cartographie des risques, priorités
Plan d’action et pilotage	1 à 2 semaines	Plan daté, responsables, indicateurs, coûts estimés
Mise à niveau du PMS	2 à 6 semaines	Procédures HACCP, enregistrements, matrices de traçabilité
Préparation inspection ONSSA	1 à 2 semaines	Check-lists, preuves, simulation d’audit, coaching
Suivi post-contrôle	Selon besoins	Levées d’écarts, consolidation documentaire, reporting

1) Diagnostic initial et audit terrain

- Observation des flux (réception, préparation froide/chaude, conditionnement, stockage).
- Revue documentaire : HACCP, enregistrements, étalonnages, plan de nettoyage-désinfection.
- Échantillonnage de preuves : relevés de températures, photos datées, tests de traçabilité.

2) Plan d’action, priorités et pilotage

- Hiérarchisation des risques et des écarts (critiques/majeurs/mineurs).
- Plan daté, responsables identifiés, indicateurs de suivi et estimation des coûts.
- Rythme de pilotage adapté aux pics d'activité Rabat–Salé–Kénitra.

3) PMS, HACCP, traçabilité

- Mise à jour des procédures, enregistrements utiles, matrices de traçabilité simples et robustes.
- Protocoles adaptés : nettoyage-désinfection, allergènes, maîtrise températures, validations temps/température.
- Rationalisation des supports (check-lists, relevés condensés) et outils pratiques (QR codes, tableaux muraux, tablettes).

4) Préparation aux inspections ONSSA

- Simulations d’inspection en conditions réelles, coaching des responsables.
- Check-lists prêtes à l’emploi, classeurs d’inspection (onglets : agréments, PMS, traçabilité, maintenance, dératisation).
- Plan d’escalade interne pour non-conformité majeure et journalisation des échanges.

5) Suivi post-contrôle et amélioration continue

- Réponses documentées aux écarts, preuves de levée et consolidation du PMS (versions, communication).
- Audits ciblés, revues de performance, veille locale et accompagnement périodique.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et cartographie des risques	Écarts critiques/majeurs/mineurs, priorités et impacts opérationnels.
Plan d’action priorisé	Actions datées, responsables, indicateurs, coûts estimés et jalons.
PMS aligné HACCP/ISO 22000	Procédures, enregistrements utiles, matrices de traçabilité amont/aval.
Check-lists opérationnelles	Démarrage/fin de poste, réceptions, contrôles flash, nettoyage-désinfection.
Classeur d’inspection (onglets)	Agréments, PMS, traçabilité, maintenance, dératisation, preuves récentes.
Simulations d’audit et coaching	Préparation des équipes à présenter les preuves et conduire l’inspection.
Canevas fiches d’écarts et alertes	Investigation, actions correctives, retrait/rappel, communication interne.
Tableaux de bord et KPIs	Non-conformités, délais de levée, coûts évités, temps de traçabilité.
Preuves consolidées	Relevés de températures, photos datées, analyses microbiologiques.
Kits « inspection-ready » par site	Classeur documentaire, check-lists quotidiennes, preuves immédiatement mobilisables.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche ancrée dans les réalités de Rabat–Salé–Kénitra : contraintes d’exploitation, logistique et saisonnalité intégrées.

- Gains mesurables : réduction des pertes (rebut, DLC, chaîne du froid) et du temps improductif ; ROI observé de 1 à 3 % du CA sur 6–12 mois.
- Sécurisation réglementaire : moindre risque d'arrêt, d'amendes ou de retrait d'agrément ; relation ONSSA plus fluide.
- Accès accéléré aux marchés : dossiers de référencement lisibles, conformité valorisée dans les appels d'offres et audits clients.
- Inspections inopinées maîtrisées : preuves disponibles en minutes, équipes prêtes, zones sensibles sous contrôle.
- Accompagnement durable : suivi post-contrôle, audits ciblés, veille locale et routines managériales pour pérenniser la conformité.

KPIs de pilotage recommandés : temps de reconstitution d'une traçabilité, taux d'enregistrements complets, écarts critiques/trimestre, temps moyen de levée, coûts évités.