

Fiche Technique: Conformité ONSSA au Sénégal

Contexte / Problématique

La conformité ONSSA est devenue un levier stratégique pour les entreprises agroalimentaires au Sénégal visant le marché marocain ou souhaitant rehausser leurs standards d'hygiène et de traçabilité.

- Répondre aux exigences marocaines pour éviter rétentions, retards et litiges à l'export (PAD, AIBD, arrivées au Maroc).
- Concilier référentiel ONSSA avec HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, Codex et contraintes locales (chaleur, saisonnalité, logistique multi-sites).
- Renforcer traçabilité amont-aval, maîtrise de la chaîne du froid, gestion des zones à risques (halieutique, volailles, lait, céréales).
- Clarifier le périmètre documentaire attendu en inspection: preuves calibrations, enregistrements températures, résultats analytiques, scénarios de rappel.
- Élever la performance locale (GMS, hôtellerie, santé à Dakar/Saly) tout en sécurisant l'accès au marché marocain.

Résultat visé: une conformité ONSSA "audit-ready" en 12 à 14 semaines, sans disrupter les flux entre Dakar, Rufisque, Thiès et Ziguinchor.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 4 phases, outillée et orientée résultat, calée sur vos ateliers (Dakar, Rufisque, Thiès, Ziguinchor, Kaolack).

1) Diagnostic initial et gap analysis

- Évaluation de maturité sur sites; observation des flux réels et enregistrements.
- Matrice d'écart par criticité; quick wins; planning et responsables par action.
- Outils: check-lists poste, grilles 5M, entretiens opérateurs, échantillonnages ciblés.

2) Mise à niveau documentaire (PMS, traçabilité, HACCP)

- Mise à jour PMS, procédures, modes opératoires, formulaires, diagrammes.
- Traçabilité compatible export; plan de rappel testé; formats de preuves standardisés.
- Coaching opérationnel des équipes; modules de sensibilisation ciblés.

3) Implémentation terrain, essais et validations

- Plan d'essais/prélèvements: réceptions, CCP, surfaces, fin de ligne.
- Consolidation des résultats vs limites ONSSA; ajustements fréquences/seuils.
- Auto-contrôles au poste; actions correctives documentées; boucle d'amélioration.

4) Préparation inspection et revue de direction

- Audit blanc “comme pour de vrai”; plan de levée d’écarts.
- Revue de direction focalisée preuves/KPI; packs preuve pour importateurs.
- Posture d’audit et disponibilité immédiate des documents critiques.

Phase	Délai cible	Jalons principaux
Diagnostic & gap analysis	Sem. 1–3	Rapport d’écarts; plan d’actions priorisé
Mise à niveau documentaire	Sem. 3–8	PMS/procédures/formulaires; matrices traçabilité
Implémentation terrain	Sem. 6–12	Essais, prélèvements, calibrations, formations-action
Préparation inspection	Sem. 10–14	Audit blanc; plan de levée d’écarts; revue de direction

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts & plan d’actions	Matrice d’écarts classés; quick wins; planning et responsabilités
Matrice d’exigences ONSSA	Check-lists d’audit interne; grilles de preuves photo-documentaires
PMS & procédures à jour	Modes opératoires simplifiés; affichages; documents harmonisés multi-sites
Formulaires & traçabilité	Formulaires standardisés; matrices de traçabilité; plan de rappel testé
Preuves analytiques & calibrations	Essais, prélèvements, résultats consolidés; justificatifs de calibrations
Tableaux de bord KPI	Suivi hebdo/mensuel: enregistrements, CCP, réactivité aux écarts
Audit blanc & plan de levée d’écarts	Simulation d’inspection; corrections documentées; préparation d’audit
Packs preuve importateurs/clients	Sommaires PMS, extraits d’analyses, procédures clés, organigrammes qualité

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accès accéléré au marché marocain; réduction des blocages logistiques (PAD, Casablanca) et des coûts associés.
- Baisse du coût de non-qualité: moins de rebuts/reprises, meilleure tenue documentaire et maîtrise des CCP.
- Gouvernance robuste: KPI lisibles, audits blancs réguliers, rituels hebdo/mensuels ancrés dans l’exécution.
- Avantage concurrentiel en GMS/hôtellerie/restauration au Sénégal grâce à des preuves rapides et fiables.
- Synergies HACCP, ISO 22000, FSSC 22000: un squelette documentaire unique, sans doublons.

Études de cas au Sénégal: -35% d’écarts critiques en 3 mois (conserverie halieutique), -2x retards à l’embarquement PAD, -7 jours de cycle de règlement (céréales), -40% de temps de préparation d’audits (cuisine centrale).