

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Rabat

Contexte / Problématique

- Contrôles ONSSA réguliers à Rabat–Salé, exigences d’acheteurs institutionnels et attentes accrues des clients finaux.
- Flux production–distribution entre Témara, Salé et Kénitra: risques de chaîne du froid, délais et identification des lots.
- Non-conformités fréquentes: nettoyage-désinfection sans validation, séparation insuffisante des flux, gestion allergènes, documentation de réception/stockage incomplète.
- Écarts entre dossiers PMS/HACCP et pratiques réelles; alignement requis sur étiquetage, marquage et enregistrements d’audits internes.
- Environnements sensibles: hôtels de Hay Riad/Souissi, cuisines centrales d’Agdal, ateliers de Témara/Skhirat, restauration hospitalière à Agdal.
- Besoin de hiérarchiser les actions selon l’impact et la faisabilité, en reliant chaque non-conformité à un risque sanitaire ou juridique.

Périmètre couvert: Rabat, Salé, Témara, Skhirat, Kénitra — Référentiels: ONSSA, HACCP, ISO 22000, Codex Alimentarius.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil ancrée terrain, structurée en phases adaptées à la taille et à la complexité de vos sites (Rabat, Salé, Témara, Skhirat, Kénitra). Constatation des écarts par gravité, preuves factuelles et plan d’action pilotable.

Phase	Objectif	Livrables	Durée indicative
Revue documentaire	Évaluer PMS, HACCP, documents ONSSA	Cartographie des écarts, preuves manquantes	1 à 2 semaines (Rabat/Salé)
Audit terrain	Vérifier pratiques, infrastructures, enregistrements	Constats, photos, mesure des écarts	2 à 5 jours par site
Analyse & Rapport	Prioriser, estimer coûts/délais, définir responsables	Rapport, matrice d’actions, jalons et KPI	~1 semaine après visites

Phase 1 — Revue documentaire PMS, HACCP et ISO 22000

- Analyse des procédures, enregistrements et PMS au regard de l’HACCP et des exigences ONSSA.
- Vérification des plans N/D, analyses de dangers, criticité des CCP, étiquetage et allergènes.
- Contrôle de la concordance risques déclarés vs réalité des sites (Témara, Salé).
- Sorties: cartographie initiale, priorités, plan de collecte pour l’audit terrain.

Phase 2 — Audit terrain multi-sites

- Visites structurées: réception, stockage, préparation, cuisson/refroidissement, conditionnement, service/expédition.
- Mesures de températures, observation des gestes, validation des flux et entretiens opérateurs.
- Focus zones/Interfaces critiques: chambres froides, plonge, allergènes, quais/navettes Kénitra–Rabat.
- Constats sourcés et classés par gravité; quick wins immédiats si nécessaire.

Phase 3 — Analyse, rapport et pilotage

- Priorisation par impact sanitaire/réglementaire, délais et coûts estimés.
- Rapport clair + matrice d’actions avec responsables, jalons et KPI.
- Éléments visuels: photos, schémas de flux; modèles d’enregistrements adaptés.
- Résultats visibles en 30–60–90 jours; consolidation sur 6 mois.

Livrables

Livrable	Description
Cartographie des écarts documentaires	PMS/HACCP, liste des preuves manquantes (ONSSA, ISO 22000).
Dossier de constats terrain	Observations sourcées, photos, mesure des écarts (critique/majeure/mineure).
Rapport de diagnostic	Synthèse managériale, risques/priorités, estimation des coûts et délais.
Matrice d’actions priorisée	Responsables, jalons, KPI, planning 30–60–90 jours.
Modèles d’enregistrements & check-lists	Formulaires adaptés aux contextes Agdal, Témara, Salé.
Outils de pilotage	Tableau de bord de suivi par site et calendrier de veille réglementaire.

Intervention possible en mono-site ou multi-sites (Rabat, Salé, Témara, Skhirat, Kénitra) avec restitutions intermédiaires.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction du risque d’infraction lors des contrôles ONSSA grâce à des preuves robustes et des responsabilités clarifiées.
- Sécurisation HACCP: maîtrise des CCP, chaîne du froid et séparation des flux; baisse mesurable des incidents en 3–6 mois.
- Gains OPEX: diminution du gaspillage, des reworks et des rebuts; standards qui stabilisent la qualité et la cadence.
- Accès marché renforcé: dossiers crédibles pour audits de chaîne, appels d’offres publics/parapublics et référencements GMS à Rabat–Kénitra.
- Approche terrain, pragmatique et sourcée: constats photographiques, priorisation par impact/faisabilité, quick wins.
- Adaptation locale et multi-sites: hôtels Souissi/Hay Riad, cuisines d’Agdal, ateliers de Témara/Skhirat, logistique Kénitra.

Résultats visibles en 30–60–90 jours. Étude de cas Témara: –60% de non-conformités majeures en 90 jours.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com