

Fiche Technique: Agrément sanitaire à Casablanca

Contexte / Problématique

- L'agrément sanitaire ONSSA à Casablanca conditionne l'accès aux marchés (GMS, Horeca, appels d'offres) et la fluidité des contrôles dans un écosystème logistique dense (port, aéroport, zones industrielles).
- Risques clés : non-conformités critiques, retraits/rappels, atteinte à l'image.
 - Exigences ONSSA : PMS opérationnel, traçabilité robuste, enregistrements fiables, procédures d'hygiène vivantes, formations.
 - Points de contrôle fréquents : plan des locaux, flux sale/propre, séparation allergènes, nettoyage-désinfection, calibration, CCP, gestion des NC.
 - Chaîne du froid sensible (Port de Casablanca, Nouaceur), températures en service (Aïn Diab), zonage et marches en avant (industries Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi).
 - Opportunités : référencement GSM, appels d'offres publics/privés, export régional, audits clients fluidifiés.
 - Enjeu d'exécution quotidienne : maintenance préventive, contrôles à réception, pilotage des CCP, indicateurs d'hygiène et documentation vivante.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement end-to-end, calé sur vos contraintes (atelier portuaire, usine Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi, cuisine centrale, Horeca). Jalons clairs, preuves tangibles et préparation au jour J.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial	1 à 2 semaines	Rapport d'écarts, cartographie des risques, priorisation
Mise en conformité	3 à 8 semaines	PMS mis à jour, procédures, enregistrements, preuves terrain
Audit blanc	1 semaine	Grille de contrôle, plan d'action final, coaching équipes
Dossier et inspection	Selon agenda ONSSA	Dossier complet, accompagnement jour J, réponses aux observations
Suivi post-agrément	1 à 3 mois	Revue des KPIs, audit interne, plan d'amélioration continue

Diagnostic initial

- Audit sur site (locaux, flux, PRP, HACCP, traçabilité) aux heures critiques.
- Écarts classés (critique/majeur/mineur) avec responsables, échéances, preuves attendues.

Mise en conformité

- Construction/actualisation du PMS (HACCP, PRP, procédures par étape).
- Optimisation zonage hygiène, séparation allergènes, plans N&D, surveillance des CCP.
- Supports de sensibilisation, preuves de formation, tests de traçabilité amont/aval.

Audit blanc

- Check-lists alignées sur les grilles régionales; simulation d’inspection et Q/R.
- Plan d’actions final pour lever les écarts critiques avant l’ONSSA.

Dossier et inspection ONSSA

- Assemblage du dossier, préparation du personnel, logistique jour J.
- Accompagnement sur site, présentation du PMS, réponses aux observations.

Suivi post-agrément

- KPIs, audits internes trimestriels, revues de direction et veille réglementaire.
- Gestion des changements (nouveaux produits/procédés/fournisseurs) avec mini-analyses HACCP.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Cartographie des risques et écarts priorisés avec plan d’action.
PMS complet et à jour	HACCP, PRP, procédures par étape, enregistrements rationalisés.
Check-lists & grilles	Outils terrain alignés ONSSA Casablanca-Settat pour vérifications quotidiennes.
Preuves de mise en œuvre	Enregistrements, calibrages, analyses microbio, tests de traçabilité.
Audit blanc & coaching	Simulation d’inspection, Q/R, plan d’action final, préparation entretien.
Dossier ONSSA & jour J	Dossier complet, présentation du PMS, réponses aux observations.
Plan de suivi post-agrément	KPIs, audits internes, revues de direction, amélioration continue.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Maîtrise du terrain casablancais (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Port, Nouaceur, Aïn Diab, Sidi Maârouf).
- Inspection ONSSA transformée en validation d’un système robuste, sans stress ni improvisation.
- Accès accéléré aux référencements GMS, Horeca et appels d’offres du Grand Casablanca.
- Réduction des non-conformités et des coûts de non-qualité; traçabilité et CCP fiabilisés.
- Système durable: KPIs, audits internes, revues de direction, veille et gestion des changements.
- Intégration ISO 22000/FSSC 22000 et Codex sans alourdir l’opérationnel.

Exemples observés à Casablanca: –40 % de NC majeures (halio/port), –15 % de temps d’arrêt (Aïn Sebaâ), –60 % d’écarts critiques en 3 mois (restauration collective Sidi Maârouf).