

Fiche Technique: Agrément sanitaire à Marrakech

Mission de conseil pour l’obtention et la pérennisation de l’Agrément sanitaire ONSSA à Marrakech, alignée sur HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, avec un dispositif pragmatique et auditable du diagnostic jusqu’à l’assistance Jour J.

Gains observés sur Marrakech: -30 à -50% de rebuts, -20% de non-conformités majeures en 3 mois; jusqu’à -40% d’écarts majeurs sur 8 semaines (cas terrain).

Contexte / Problématique

- Accès marchés B2B, centrales d’achat, travel catering et certains exports conditionné par l’agrément ONSSA.
- Contexte Marrakech: cohabitation industrie/CHR, saisonnalité, contraintes de chaîne du froid (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz, Palmeraie, aéroport).
- Exigences ONSSA: HACCP cohérent, infrastructures conformes (flux propres/sales, sectorisation), nettoyage-désinfection, nuisibles, traçabilité.
- Écarts récurrents: marche en avant, stockage, métrologie non traçable, analyses inadaptées, étiquetage FR/AR, allergènes, plan de formation.
- Risques business: perte de contrats CHR (Guéliz/Hivernage), coûts de non-qualité, immobilisations de lots, image fragilisée.

Notre approche / Méthodologie

Phases d’intervention et livrables associés:

Phase	Objectif	Durée indicative	Livrables
Diagnostic	Cartographier écarts/risques	1 à 2 sem.	Rapport d’audit initial, priorisation
Mise en conformité	Documenter et déployer	3 à 6 sem.	PMS, SOP, enregistrements
Validation	Tester l’efficacité	1 à 2 sem.	Checklists, essais traçabilité
Dossier ONSSA	Constituer et déposer	~1 sem.	Dossier complet prêt inspection
Assistance visite	Soutenir vos équipes	Jour J	Réponses, preuves, plan de levée

Diagnostic initial

- Revue des zones (prod., stockage, utilités, vestiaires, flux propres/sales).
- Analyse HACCP, nettoyage-D/D, traçabilité, matériaux et sectorisation.
- Photographie métrologique (sondes, balances, enregistreurs) sous climat chaud.

Mise en conformité documentaire & terrain

- PMS optimisé, SOP par zone/process, enregistrements ciblés.
- Qualification fournisseurs critiques, plan de vérifications régulières.

- Formation terrain; plan de prélèvements adapté (produits, surfaces, eau, glace).

Validation et revue à blanc

- Simulation inspection ONSSA; tests traçabilité amont-aval.
- Stress-tests chaîne du froid; vérification étiquetages FR/AR.
- Compilation annexes: plans, DDD, calibrations, analyses.

Dossier ONSSA et dépôt

- Constitution d'un dossier lisible et indexé, conforme aux attentes locales.
- Organisation de la gouvernance projet (référent qualité/comité HACCP).

Assistance Jour J

- Accompagnement en inspection, réponses factuelles, preuves disponibles.
- Plan de levée des écarts et routines de pérennisation (hebdo/mensuel/trimestriel).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit initial	Cartographie des écarts et plan d'action priorisé (quick wins + chantiers de fond).
PMS mis à jour	HACCP, PRP/PRPo, études de dangers adaptées à vos produits et flux.
SOP/procédures	Procédures par zone/process (nettoyage-D/D, maintenance, réception/expédition).
Enregistrements standards	Réception, températures, traçabilité, nettoyage, libération de lots.
Plan de prélèvements & analyses	Microbiologie surfaces/produits, eau et glace, adapté au profil de risque.
Preuves métrologiques	Calibrations/étalonnages (sondes, balances, enregistreurs) tracés et à jour.
Dossier ONSSA complet	Plans, attestations DDD, étiquetages FR/AR, contrats prestataires, annexes.
Revue à blanc & checklists	Tests de traçabilité, stress-tests chaîne du froid, listes de contrôle inspection.
Tableaux de bord	Indicateurs (NC, rebuts, températures, analyses) + routines hebdo/mensuelle/trimestrielle.
Kit allergènes / code couleur (si applicable)	Supports pratiques pour traiteurs/événementiel; traçabilité aval renforcée.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain Marrakech (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz/Hivernage, Palmeraie, aéroport) et contraintes chaîne du froid.
- Alignement strict ONSSA + bonnes pratiques HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, sans paperasse inutile.
- Quick wins visibles par l'inspecteur; priorisation CAPEX/OPEX avec ROI objectivé.
- Gains prouvés: -30 à -50% rebuts, -20% NC majeures en 3 mois; écarts majeurs -40% (cas).
- Accompagnement bout-en-bout: diagnostic, mise en conformité, revue à blanc, dépôt dossier, assistance Jour J.

- Accès marché facilité: conformité lisible pour centrales d'achat, CHR, cliniques et catering aérien.

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