

Fiche Technique: Agrément sanitaire à Tanger

Contexte / Problématique

Obtenir l'Agrément sanitaire à Tanger implique d'aligner exigences ONSSA, HACCP/ISO 22000 et réalité opérationnelle des zones TFZ, Tanger Med, Gzenaya, Melloussa et corniche.

- Flux logistiques rapides et pics saisonniers: déchargements nocturnes, liaisons maritimes serrées, rush en hôtellerie/restauration.
- Contraintes d'infrastructures: marche en avant, zonage propre/sale, égout séparatif, maîtrise du froid, ventilation/éclairage.
- Typologies variées: industrie halieutique, boulangerie industrielle, cuisines centrales, traiteurs, ateliers artisanaux.
- Attentes clients GMS/hôteliers/export: traçabilité lot/batch, preuves documentaires (PMS/HACCP), stabilité des températures.
- Risques récurrents à Tanger: zonage insuffisant, protocoles de nettoyage incomplets, chaîne du froid instable, traçabilité lacunaire, écarts entre équipes jour/nuit.
- Objectifs clés: fermer en priorité les non-conformités critiques, documenter un PMS robuste, sécuriser la visite ONSSA.

Délai type à Tanger: 6–10 semaines de l'audit initial à l'inspection ONSSA (hors lourdes rénovations), via une priorisation rigoureuse et un dossier irréprochable.

Notre approche / Méthodologie

Mission pilotée par un chef de projet unique, jalons clairs et preuves vérifiables, adaptée aux sites de Gzenaya, Melloussa, Aouama, TFZ et proximité Tanger Med.

- Audit d'écarts in situ + diagnostic documentaire (ONSSA, HACCP, ISO 22000).
- Plan de travaux/aménagements priorisé selon criticité sanitaire.
- Construction du PMS, étude HACCP, et mise à disposition d'enregistrements simples.
- Constitution/dépôt du dossier ONSSA et relation avec les services de Tanger.
- Pré-inspection à blanc, formation opérationnelle, assistance jour J et suivi post-agrément.

Phase	Objectif	Preuves attendues
Audit initial	Cartographier les écarts et prioriser les risques	Rapport d'audit, plan d'action
Mise à niveau du site	Fermer les écarts majeurs (flux, matériaux, froid)	Photos, fiches techniques, PV de réception
PMS/HACCP	Formaliser procédures et enregistrements utiles	PMS, étude HACCP, fiches de contrôle
Dossier ONSSA	Constituer et déposer un dossier complet	Formulaires, plans, justificatifs
Pré-inspection	Tester la robustesse et corriger les derniers	PV interne, corrections ciblées

Audit initial (terrain + documentaire)

- Analyse flux, zonage, chaîne du froid, hygiène, maintenance, nuisibles.
- Revue des procédures, enregistrements, traçabilité; matrice de risques priorisée.

Mise à niveau opérationnelle

- Travaux légers d'implantation, revêtements, points d'eau/égouts, froid.
- Sécurisation réception/expédition (Tanger Med) et marche en avant.

PMS, HACCP et compatibilité ISO 22000/FSSC

- Diagrammes, analyses de dangers, PRP/PRPo/CCP, limites critiques, surveillance.
- Enregistrements simples (températures, NC, rappels produits) adaptés aux quarts.

Dossier ONSSA, pré-inspection et jour J

- Formulaire, plans d'implantation, justificatifs techniques, extraits PMS/HACCP.
- Inspection à blanc, coaching d'équipe, assistance le jour de la visite.

Livrables

Livable	Description
Rapport d'audit & plan d'action	Diagnostic initial, écarts priorisés et jalons par responsable/échéance.
Matrice de risques	Criticité sanitaire, priorisation des chantiers, suivi hebdomadaire.
PMS complet & étude HACCP	Procédures, PRP/PRPo/CCP, enregistrements opérationnels adaptés à Tanger.
Kit d'enregistrements	Températures, traçabilité lot/batch, non-conformités, rappels produits.
Dossier ONSSA	Formulaire, plans d'implantation, justificatifs techniques et preuves.
PV de pré-inspection interne	Corrections ciblées avant la visite officielle.
Attestation/rapport favorable ONSSA	Obtention officielle de l'agrément (après inspection).
Outils & check-lists terrain	Fiches pratiques adaptées TFZ/Tanger Med/hôtellerie/restauration.
Programme d'audits & tableau de bord	Suivi de NC critiques, températures, plans d'action, maturité documentaire.
Support post-agrément	Hotline qualité Nord, points de contrôle planifiés, mises à jour PMS/HACCP.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage local Tangérois: maîtrise des réalités TFZ, Tanger Med, Gzenaya, Melloussa et corniche.
- Réduction des délais: parcours jalonné, priorisation des écarts critiques, inspections à blanc.
- Taux d'acceptation renforcé: dossier ONSSA impeccable, équipes outillées et rassurées le jour J.
- ROI tangible: accès marchés (GMS/hôtellerie/export), stabilité de la chaîne du froid, baisse d'incidents.
- Outils simples & digitalisation sobre: enregistrements allégés, tableaux de bord, audits internes réguliers.

