

Fiche Technique: Agrément sanitaire au Maroc

Contexte / Problématique

L'agrément sanitaire ONSSA conditionne l'accès aux marchés structurés (GMS, RHF, hôtellerie, export) et sécurise la maîtrise sanitaire des sites agroalimentaires au Maroc.

- Obligation ONSSA pour de nombreux établissements (abattoirs, laiteries, conserveries, entrepôts frigorifiques, cuisines centrales...).
- Sans agrément : accès marché restreint, risques de mises en demeure/arrêts, coûts cachés élevés (rebuts, retouches, retards).
- Exigences fortes : HACCP, PRP/PRPo, traçabilité, infrastructures conformes (flux propres/sales, étanchéité, ventilation), chaîne du froid, métrologie.
- Agrément vs autorisation sanitaire : portée et niveau d'exigence plus élevés pour l'agrément (production/transformation/entrepotage à grande échelle et export).
- Délais et charge administrative variables selon régions/saisonnalité ; nécessité d'une feuille de route et d'indicateurs.
- Véritable levier de compétitivité et de ROI, au-delà de la conformité réglementaire.

Délai indicatif pour l'agrément après lancement du projet : 8–20 semaines, selon l'état initial, les travaux et la région.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée en 4 phases : diagnostic et audit blanc ; mise à niveau PRP/infrastructures ; formalisation HACCP/PMS & dossier ONSSA ; préparation de l'audit et levée des écarts. Calibrée pour Casablanca-Settat, Souss-Massa, Tanger-Tétouan-Al Hoceïma.

Phase	Délai indicatif	Livrables clés	Acteurs
Diagnostic & Audit blanc	2–4 semaines	Rapport d'écarts priorisés, plan d'action chiffré	Consultant, Qualité site, Maintenance
Mise à niveau PRP/Infra	4–12 semaines	Travaux, PRP opérationnels, validations eaux/surfaces	Direction, BTP/Facility, HSE
HACCP/PMS & Dossier	3–6 semaines	Études HACCP, procédures, enregistrements, dossier ONSSA	Qualité, Production, Consultant
Pré-audit & Audit ONSSA	2–4 semaines	Pré-audit, levées d'écarts, support lors de l'audit	Qualité, Direction, Consultant

Diagnostic initial & audit blanc

- Audit des flux, hygiène, chaîne du froid, traçabilité, métrologie et enregistrements.
- Cartographie des risques par zone/process, priorisation et chiffrage des actions.
- Séquencement des travaux compatible continuité d'activité et approvisionnements.

- Indicateurs de maturité et rituel de pilotage pour stabiliser la conformité.

Mise à niveau des infrastructures & PRP

- Traitement des non-conformités (étanchéité, sols/plinthes, ventilation, flux).
- PRP renforcés : N/D, nuisibles, eau, déchets, hygiène du personnel, transport/stockage.
- Validations factuelles : analyses eaux/surfaces, qualifications froid, étalonnages.
- Outillage terrain : instructions au poste, check-lists visuelles, enregistrements simples.

Formalisation HACCP, PMS & dossier ONSSA

- Ateliers pluridisciplinaires : dangers, CCP/PRPo, tolérances, surveillance, vérification.
- PMS complet : PRP, HACCP, traçabilité, non-conformités, maîtrise fournisseurs/sous-traitants.
- Dossier administratif ONSSA : formulaires, plans, preuves d’autocontrôles.
- Traçabilité outillée (ERP/WMS) et routines de tests (rappel, exercices de traçabilité).

Préparation de l’audit ONSSA & gestion des écarts

- “Salle de preuves”, parcours de visite, rôles (référents zone, documentaliste, répondant HACCP).
- Pré-audit à blanc en conditions réelles et levées d’écarts ciblées.
- Accompagnement jour J et formalisation des réponses/preuves post-audit.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts priorisés & plan d’action chiffré	État des lieux, priorisation selon impact sanitaire et difficulté, jalons et coûts.
PRP opérationnels & validations	Procédures N/D, nuisibles, eau, déchets, hygiène ; analyses eaux/surfaces et qualifications froid.
Études HACCP & PMS complet	CCP/PRPo, plans de surveillance, actions correctives, vérification, enregistrements.
Dossier administratif ONSSA	Formulaires, pièces techniques, plans, preuves d’autocontrôles et de traçabilité.
Pré-audit à blanc & support audit ONSSA	Simulations, levées d’écarts, accompagnement jour J et réponses factuelles.
Indicateurs & tableau de bord	Suivi des non-conformités, CCP, performances et délais post-audit.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accès accéléré aux marchés exigeants (GMS, RHF, hôtellerie, export via Tanger Med).
- Baisse mesurable des non-conformités et des coûts de non-qualité ; délais stabilisés.
- Relation apaisée avec l’ONSSA et les clients grands comptes ; cycles de référencement plus courts.
- Preuves structurées (analyses, enregistrements, étalonnages) pour un audit fluide et crédible.
- Approche adaptée aux filières et régions (Casablanca-Settat, Souss-Massa, Tanger-Tétouan-Al Hoceïma).
- Compatibilité ascendante avec ISO 22000 / FSSC 22000, réduisant les coûts de conformité globaux.

