

# Fiche Technique: Agrément sanitaire industrie agroalimentaire

## Contexte / Problématique

- Autorisation officielle ONSSA pour produire, stocker et distribuer des denrées d'origine animale et produits composites au Maroc.
- Périmètre: abattage, découpe, transformation, stockage frigorifique, distribution; exigences modulées selon catégories et niveaux de risque.
- Enjeux clés: hygiène, conception des locaux, maîtrise des flux, chaîne du froid, traçabilité, contrôles analytiques, gestion des non-conformités.
- Impact business: conditionne l'accès à des marchés B2B, réponses à appels d'offres et continuité d'activités soumises à inspection.
- Attendus de l'inspection: preuves tangibles et vérifiables (plans, procédures, enregistrements) et gestion de projet rigoureuse.
- Articulation nécessaire avec HACCP, ISO 22000 / FSSC 22000 et PMS pour un système documentaire cohérent et auditable.

Parcours typique vers l'agrément: 8 à 14 semaines (diagnostic 2–3, mise en conformité 4–10, préparation inspection 1–2), selon maturité et travaux.

## Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en phases avec objectifs, livrables et jalons. Diagnostic 360°, priorisation des actions à plus fort risque sanitaire, comités projet hebdomadaires. Pré-visite à blanc, consolidation du dossier ONSSA et briefing des acteurs clés.

| Phase                            | Durée indicative | Livrables principaux                                            |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Diagnostic initial               | 2 à 3 semaines   | Rapport d'écarts, matrice de risques, plan d'actions priorisé   |
| Conception et mise en conformité | 4 à 10 semaines  | Procédures, enregistrements, réagencement, preuves d'efficacité |
| Préparation inspection           | 1 à 2 semaines   | Dossier ONSSA, pré-audit, coaching des responsables             |

### Diagnostic initial et évaluation des écarts

- Revue terrain: flux, froid, hygiène des surfaces, états des locaux, maintenance, points d'eau, nuisibles, zonage.
- Audit documentaire: analyses, traçabilité, non-conformités passées et réponses associées.
- Qualification des écarts par risque sanitaire, impact réglementaire, coût et délai de correction.

### Conception documentaire et maîtrise opérationnelle

- Refonte des documents clés: cartographies, procédures/instructions, enregistrements, plans d'échantillonnage, supports visuels.
- Mise à niveau HACCP: CCP/PRPo, PRP de base; seuils et fréquences adaptés aux flux réels.
- Plan de vérification: indicateurs, tests ATP, contrôles de températures, audits hygiène au poste.

Préparation de l’inspection et gestion des suites

- Pré-visite à blanc simulant le parcours ONSSA et revue du dossier (plans, procédures, enregistrements, analyses).
- Organisation jour J: accueil fluide, parcours sécurisé avec EPI, mise à disposition ordonnée des preuves.
- Traitement des remarques et plan d’amélioration continue post-inspection.

Livrables

| Livrable                              | Description                                                                               |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport d’écarts & matrice de risques | Diagnostic 360° et priorisation des corrections selon risque/impact/coût/délai.           |
| Plan d’actions priorisé               | Séquencement, responsabilités, jalons, quick wins et arbitrages budgétaires.              |
| Système documentaire PMS              | Étude HACCP, PRP/PRPo/CCP, procédures, instructions et enregistrements tenables au poste. |
| Plans d’aménagement & réagencement    | Zonage, marche en avant, ventilation/éclairage, dimensionnement du froid.                 |
| Preuves d’efficacité                  | Relevés températures, tests ATP, prélèvements de surfaces, audits de propreté.            |
| Dossier ONSSA & pré-audit             | Dossier complet, pré-visite à blanc et coaching des responsables avant inspection.        |

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction du risque sanitaire et des retraits/rappels; baisse des non-conformités majeures.
- Accès facilité aux marchés B2B; audits clients plus fluides, confiance renforcée.
- Performance stabilisée: cadence sécurisée, moins de rejets et pertes, amélioration du TRS et du taux de service.
- Délais et pilotage maîtrisés: priorisation budgétaire, comités hebdomadaires, jalons clairs.
- Documentation lisible et tenable au poste; traçabilité et preuves à jour pour ONSSA et clients grands comptes.
- Expérience multi-filières (laitiers, viandes, mer, cuisines centrales) et accompagnement de bout en bout.