

Fiche Technique: Agrément sanitaire restauration

Contexte / Problématique

Démarche réglementaire ONSSA au Maroc, centrée sur l'hygiène, la maîtrise des dangers, la traçabilité et la sécurité du consommateur.

- Exigences opérationnelles traduites en exigences structurelles, fonctionnelles (PRP) et documentaires (PMS, HACCP, ISO 22000 / FSSC 22000).
- Périmètre large: cuisines centrales, restaurants d'entreprise/collectifs, traiteurs, dark kitchens, plateformes de livraison, hôtels, cliniques, scolaire/hospitalier.
- Clarification entre déclaration, enregistrement et agrément; articulation des autorisations (eau, rejets, déchets, nuisibles, entreposage).
- Attendus clés: PRP robustes, HACCP vivant, traçabilité ascendante/descendante, preuves d'exploitation et vérifications régulières.
- Enjeu business: accès aux marchés réglementés/appels d'offres, réduction des coûts de non-qualité, confiance accrue des clients et partenaires.

Accompagnement de bout en bout: cadrage, constitution du dossier, préparation des inspections, actions correctives jusqu'à l'obtention et la pérennisation de l'agrément.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie phasée avec jalons et livrables, centrée sur l'efficacité opérationnelle et la relation ONSSA.

1) Diagnostic initial et audit documentaire

- Audit sites: conception hygiénique, flux sales/propres, zonage, froid/chaud, nettoyage/désinfection, nuisibles, maintenance.
- Revue documentaire: procédures, enregistrements, étalonnages, HACCP (dangers, CCP, limites, déviations), traçabilité.
- Rapport détaillé: cotation des écarts, actions hiérarchisées, gains attendus, plan de mise à niveau priorisé.

2) Mise à niveau des installations et du PMS

- Chantiers: marche en avant, cloisonnement, matériaux, éclairage protégé, gestion des eaux, chambres froides, zones allergènes, corps étrangers.
- Refonte PMS/PRP: modes opératoires visuels, enregistrements fiables; HACCP aligné terrain, CCP clarifiés, plans de contrôle/vérification.
- Outillage équipes: trames d'affichage, check-lists début/fin de service, routines de supervision.

3) Dossier de demande et relation avec l'ONSSA

- Dossier structuré: administratif, description activités, plans/schémas de flux, PMS & HACCP, enregistrements, analyses, habilitations, preuves d’entretien/étalonnage.
- Inspection à blanc, simulations des questions, levée rapide des écarts.
- Appui possible via micro-parcours digitaux (partenaires spécialisés comme NEW LEARNING).

4) Pré-inspection et passage d’agrément

- Pré-inspection à blanc, levée des écarts résiduels, coordination des échanges avec l’ONSSA.
- Préparation des équipes, preuves de maîtrise terrain/dossier pour un passage serein.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Cotation des écarts, actions hiérarchisées, gains attendus.
Plan de mise à niveau	Plan concret, chiffré et séquencé, priorisation des travaux et actions.
Grilles d’audit et plan d’actions	Grilles chiffrées, plans d’actions priorisés par criticité.
Matrice de responsabilités	Rôles/délégations par fonction (direction, qualité, maintenance, opérations, achat).
PMS/PRP refondus	Procédures simplifiées, modes opératoires visuels, enregistrements fiables; HACCP aligné terrain.
Outils opérationnels	Trames d’affichage, check-lists début/fin de service, routines de supervision.
Dossier d’agrément complet	Administratif, description activités, plans/flux, PMS & HACCP, enregistrements, analyses, habilitations, entretiens/étalonnages.
Inspection à blanc	Simulation ONSSA, questions fréquentes, rapport d’écarts et plan de levée.
Tableau de synthèse des preuves	Documents et fréquences clés (températures, nettoyages, traçabilité, analyses).
Dispositif de suivi	Matrice d’audits internes, indicateurs/tableaux de bord, notes de veille réglementaire, revues de direction.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Sécurisation de chaque étape, réduction des délais et préparation sereine des inspections ONSSA.
- Accès facilité aux marchés réglementés et amélioration du taux de succès en appels d’offres.
- Baisse du coût de non-qualité: pertes matières, reworks, sinistres et réclamations.
- Homogénéisation multi-sites, routines standardisées, résilience opérationnelle accrue.
- Renforcement de la confiance clients et de la marque employeur par une maîtrise sanitaire visible.