

Fiche Technique: Agrément sanitaire

Contexte / Problématique

L'Agrément sanitaire est déterminant pour accéder aux marchés réglementés et inspirer confiance (grande distribution, restauration collective, appels d'offres publics, export).

- Exigences sur infrastructures, flux, zonage et utilités, PMS robuste et HACCP alignée Codex; convergence avec ISO 22000 et FSSC 22000; cadre ONSSA.
- Preuves attendues: cohérence terrain/papier, enregistrements critiques, gestion des déviations, traçabilité amont/aval.
- Enjeux économiques: réduction des non-conformités, capacité à réussir les audits (clients, ONSSA, autorités vétérinaires/hygiène), accélération des ventes.
- Risques d'un projet mal préparé: retards d'ouverture, zonage/ventilation non conformes, flux sales/propres croisés, allergènes mal maîtrisés, documentation/traçabilité lacunaires.
- Nécessité d'une gouvernance claire: responsabilités, processus documentés, indicateurs et revue de direction.

Délai typique de préparation: 6 à 16 semaines selon taille du site, complexité des procédés, état initial et maturité PMS/HACCP.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en 4 phases: diagnostic, conception PMS & HACCP, déploiement opérationnel et preuves, puis pré-inspection et audit blanc jusqu'au "jour J".

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial	1 à 3 semaines	Matrice d'écarts, plan d'action, cartographie des flux
Conception PMS & HACCP	2 à 6 semaines	PMS consolidé, étude HACCP, enregistrements et plans
Déploiement & preuves	3 à 8 semaines	Formations, enregistrements terrain, validations, tests
Pré-inspection & audit blanc	1 à 2 semaines	Audit blanc, dossier d'Agrément, traitement des écarts

Phase 1 — Diagnostic initial et plan d'action priorisé

- Audit terrain & documentaire: infrastructures, flux, PRP, HACCP, traçabilité, gouvernance.
- Matrice d'écarts classés (bloquant, majeur, mineur) et feuille de route séquencée.
- Vérification des prérequis transverses (calibrations, hygiène personnel, allergènes, corps étrangers).
- Alignement avec la Réglementation ONSSA et bonnes pratiques internationales.

Phase 2 — Conception/actualisation du PMS et de l'HACCP

- Ateliers HACCP: cartographie des dangers, CCP, limites critiques, surveillances.

- Formalisation des PRP: nettoyage-désinfection, nuisibles, hygiène, étalonnage, maintenance, déchets, zoning/flux.
- Enregistrements simples et opérationnels; digitalisation lorsque pertinent.
- Validations: procédés thermiques, refroidissement rapide, durée de vie; plans d'échantillonnage.
- Structuration des preuves et routines de vérification.

Phase 3 — Déploiement opérationnel, enregistrements et preuves

- Formation ciblée, coaching terrain et supports visuels au poste.
- Simulations de traçabilité et intégration des contrôles au rythme de production.
- Enregistrements au poste, tests ATP/microbiologiques, gestion des écarts.
- Audits à blanc et corrections rapides.

Phase 4 — Pré-inspection, audit blanc, accompagnement le “jour J”

- Dossier d'Agrément: plans, preuves, enregistrements clés, indexation.
- Interlocuteurs désignés, salle de revue, briefing “jour J”.
- Stress test documentaire et test de retrait/rappel.
- Accompagnement le jour de l'inspection et clôture des écarts.

Livrables

Livrable	Description
Matrice d'écarts & plan d'action	Diagnostic structuré (bloquant/majeur/mineur) et feuille de route séquencée.
Cartographie des flux & zoning	Plans de circulation, séparation zones propre/sale, utilités.
PMS consolidé & étude HACCP	Procédures, PRP, CCP, limites critiques, modes opératoires et formulaires.
Enregistrements & plans opérationnels	Nettoyage-désinfection, nuisibles, étalonnage, maintenance, échantillonnage.
Validations de procédés	Thermiques, refroidissement rapide, durée de vie; preuves associées.
Audit blanc & traitement des écarts	Audit à blanc, plan de corrections et vérification d'efficacité.
Dossier d'Agrément sanitaire	Preuves indexées, plans, enregistrements clés, salle de revue prête pour l'inspection.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Obtention rapide et sûre, suivie d'une conformité continue; baisse des non-conformités et des réclamations.
- Capacité démontrée à réussir les audits clients/ONSSA/autorités; preuves claires et cohérence terrain-papier.
- ROI tangible: optimisation des flux et cycles de nettoyage, maîtrise des coûts d'inspection, meilleure négociation commerciale.
- Accès aux marchés et différenciation: appels d'offres, grande distribution, restauration/hôtellerie; fluidité des audits fournisseurs.

- Gouvernance et amélioration continue: indicateurs avant/après, audits internes, digitalisation des enregistrements et traçabilité accélérée.

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