

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA à Agadir

Contexte / Problématique

Accompagnement opérationnel pour anticiper et réussir les inspections ONSSA à Agadir, sécuriser les agréments et protéger la réputation.

- Risque majeur: non-conformités ONSSA pouvant entraîner suspension d'activité et perte d'agréments.
- Territoire ciblé: port de pêche, Aït Melloul, Anza, Tassila, Marina, Inezgane, Founty, vallée du Souss.
- Enjeux locaux: saisonnalité de la pêche, volumes variables des agrumes, chaîne du froid, humidité/salinité en bord de mer.
- Référentiels exigés: PMS aligné HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et Codex Alimentarius.
- Points de contrôle ONSSA: hygiène, températures, CCP, traçabilité amont-aval, allergènes, propreté/équipements, flux propres/sales.
- Preuves attendues: étiquetage FR/AR, enregistrements probants, gestion des non-conformités et plan retrait-rappel.

Note terrain: adaptation aux spécificités d'Agadir (froid négatif, corrosion saline, étiquetage multilingue, pics saisonniers).

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 4 temps, conçue pour les conserveries, ateliers de produits de la mer, stations d'agrumes et cuisines centrales d'Agadir.

1) Diagnostic initial sur site

- Revue des pratiques vs textes ONSSA et HACCP/ISO 22000.
- Audit zones à risque, test de traçabilité et challenge HACCP.

2) Plan d'actions priorisé

- Priorisation par criticité, faisabilité et coût.
- Synchronisation avec saisonnalités (pêche, agrumes) et arrêts techniques.

3) Mise en œuvre et coaching

- Rédaction/MAJ documentaire, formation-action des équipes.
- Autocontrôles pertinents et mock inspections (essais à blanc).

4) Suivi jusqu'au jour J et après

- Assistance le jour de l'inspection ONSSA.
- Preuves de levée d'écarts, routines de maîtrise pérennisées.

Phase	Délai type	Responsable	Livrable principal
-------	------------	-------------	--------------------

Audit initial	J+5	Consultant + Resp. Qualité	Rapport d'écarts priorités
Plan d'actions	J+10	Direction + Équipes métiers	Roadmap, RACI, jalons
Mise en œuvre	Semaine 2 à 6	Opérations + Maintenance	Procédures, enregistrements, preuves
Mock inspection	Semaine 5	Consultant + Managers	Rapport de tests, corrections
Assistance jour J	Selon convocation	Consultant senior	Coaching, gestion des échanges

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit initial détaillé	Cotation par exigence, écarts priorités et preuves requises.
Plan d'actions priorisé	Responsables, échéances, roadmap, RACI et jalons.
Pack documentaire	Procédures, instructions de travail, enregistrements types.
Protocole de traçabilité testée	Essais de retraçabilité du quai au lot fini, preuves accessibles.
Check-lists d'autocontrôle	Prêtes à l'emploi, adaptées à chaque zone (réception, prep, conditionnement, stockage).
Rapport de mock inspection	Tests, constats, corrections et preuves de mise à jour.
Tableau d'avancement	Réunions courtes hebdomadaires, suivi des actions jusqu'au passage ONSSA.
Assistance jour J ONSSA	Coaching des échanges, preuves "prêtes à présenter".

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Prévention des non-conformités majeures, agréments maintenus, risque d'arrêt réduit en haute saison.
- Approche 100 % opérationnelle: documents utiles, autocontrôles de 5–10 min, briefings clairs pour les équipes.
- Expertise locale éprouvée: port d'Agadir, Aït Melloul, Anza, Tassila, Marina, Founty, spécificités froid et corrosion saline.
- Gains concrets: baisse des rebuts/pertes matières, délais stabilisés, conformité attendue par GMS, export, hôtellerie.
- Culture hygiène renforcée: audits internes croisés, revues HACCP trimestrielles, prélèvements ciblés.
- Preuves de maîtrise "jour J" structurées: classeur thématique, parcours de visite et réponses factuelles.

Indicateurs clés visés: taux de NC critiques à 0; -50 % de NC majeures en 2 cycles d'audit interne; 100 % des enregistrements critiques disponibles et signés; étiquetage 100 % conforme; retraçabilité < 30 min à Aït Melloul.