

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA à Casablanca

Contexte / Problématique

Appui opérationnel pour sécuriser les agréments ONSSA, maîtriser les risques et fluidifier les contrôles dans la métropole casablancaise.

- Concentration unique de volumes/flux: Aïn Sebaâ–Sidi Bernoussi, Nouaceur, Mediouna, port de Casablanca.
- Arbitrage entre cadences de production, saisonnalité, service client et exigences réglementaires.
- Contrôles sur infrastructures, pratiques d’hygiène/traçabilité et robustesse HACCP/PMS.
- Chaîne logistique complexe: multi-températures, import/export, groupage, multi-sites, sous-traitances.
- Risque opérationnel élevé: arrêts de ligne, retenues d’échantillons, délais de levée d’écarts et coûts cachés.

Objectif terrain: limiter les non-conformités majeures, accélérer la levée d’écarts et sécuriser la disponibilité produit à Casablanca.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en 3 phases, calibré aux contraintes des sites (usines, entrepôts, cuisines centrales) de Casablanca et sa logistique.

Phase	Durée type	Responsables
Diagnostic initial	1 à 3 jours/site	Consultant senior, Responsable Qualité/HSE
Mise à niveau	2 à 6 semaines	Équipes production/maintenance, Qualité
Simulations & jour J	1 à 2 jours + visite	Direction de site, Consultant, Référents

Phase 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- Revue du bâti, flux, zoning, PRP, chaîne du froid, allergènes, EPI, nuisibles, déchets.
- Évaluation HACCP/PMS, enregistrements et maturité des équipes.
- Plan d’action daté, priorisé et chiffré avec responsables et jalons.
- Rapport structuré, tableau de bord des non-conformités et calendrier d’implémentation.

Phase 2 — Mise à niveau hygiène, HACCP, PMS et ISO 22000

- Actualisation HACCP alignée Codex 2020; consolidation PMS (PRP/PPRO).
- Alignement des enregistrements: CCP, réceptions, températures, N/D, libération produit.
- Quick wins (fermetures, marquages, MAJ docs) et chantiers de fond (étanchéité, flux d’air, allergènes).
- Montée en compétences ciblée; cohérence ISO 22000:2018 / FSSC 22000.

Phase 3 — Simulations d’inspection et présence le jour J

- Parcours simulé: vestiaires, tournée hygiène, registres, prélèvements, interviews.
- Finalisation du dossier documentaire et préparation des porte-paroles.
- Jour J: orchestration de la visite, réponses étayées, preuves documentées.
- Compte rendu immédiat: responsabilités, délais et preuves pour levée d’écarts.

Présence d’un consultant senior le jour J pour piloter accueil, déroulé et réponses aux inspecteurs ONSSA.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts & matrice de risques	Diagnostic structuré, criticité par zone/process et priorisation des actions.
Plan d’action priorisé & calendrier	Jalons, responsables, chiffrage et compatibilité avec la production casablancaise.
Procédures HACCP/PMS mises à jour	PRP/PPRO, CCP, enregistrements alignés Codex 2020 et ISO 22000/FSSC 22000.
Preuves d’implémentation & check-lists	Audits flash, check-lists par poste critique, KPI simples et tableaux d’enregistrements.
Dossier traçabilité & rappels testés	Simulations de traçabilité en moins de 2 h; cohérence amont/aval documentée.
Kit jour J ONSSA	Checklist d’inspection, script porte-parole et compte rendu post-visite.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-conformités majeures, rebuts et arrêts non planifiés; plannings plus fiables.
- Anticipation des exigences (zoning, matériaux, flux) pour accélérer autorisations/renouvellements.
- Conformité démontrable aux inspections ONSSA et audits clients; crédibilité renforcée des Responsables Qualité/HSE.
- Chaîne du froid et allergènes mieux maîtrisés en restauration; incidents réduits, confiance accrue.
- Alignement ISO 22000/FSSC 22000: continuité des preuves entre audits internes, clients et inspections.
- Prévisibilité: traçabilité testée, rappels maîtrisés en < 2 h; posture préventive au lieu de réactive.

Résultat observé: division par 2 à 3 des non-conformités majeures lors des inspections suivantes.