

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA à Rabat

Contexte / Problématique

Préparer vos sites de Rabat–Salé–Témara–Kénitra à une inspection ONSSA conforme, fluide et maîtrisée, en intégrant les contraintes locales et opérationnelles.

- Réglementation ONSSA, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 à articuler avec vos réalités terrain.
- Risques critiques: chaîne du froid, allergènes, eau, surfaces, flux croisés, traçabilité.
- Contraintes locales: locaux exigus en centre-ville, stockages externalisés (Salé), pics liés aux événements.
- Écosystème varié: cuisines collectives (Hay Riad), pâtisseries (Agdal), ateliers (Témara), unités AFZ (Kénitra).
- Attentes de la DRA Rabat–Salé–Kénitra: preuves documentées, maîtrise opérationnelle, traçabilité robuste.

Objectif: limiter les non-conformités majeures, sécuriser les autorisations ONSSA et réduire les temps d'arrêt, tout en rassurant vos donneurs d'ordres à Rabat.

Notre approche / Méthodologie

Déploiement en jalons lisibles: audit flash, mise en conformité documentaire et opérationnelle, simulation, puis soutien le jour J.

Phase	Délai (Rabat/Salé/Témara)	Livrables clés	Responsables
Audit flash et priorisation	48–72 h	Rapport d'écarts, plan d'action	Consultant senior + Qualité site
Mise en conformité documentaire	1–2 semaines	PMS/HACCP à jour, preuves, enregistrements	Consultant + Référent documentaire
Mise en conformité opérationnelle	1–3 semaines	Aménagements, procédures, formation rapide	Production + Maintenance + Qualité
Simulation d'inspection	1 jour	Compte rendu, mesures correctives	Consultant + Équipe site
Jour J et soutien	Selon convocation	Support à la présentation des preuves	Chef de projet + Direction site

Cartographier les risques et diagnostic initial

- Visite terrain, entretiens, revue PMS/HACCP, échantillonnage si besoin.
- Hiérarchisation des écarts selon gravité réglementaire et risque sanitaire.
- Mise à jour PMS/HACCP et check-lists calibrées Rabat–Salé–Kénitra.

Mise à niveau documentaire (PMS, HACCP, ISO 22000)

- Diagrammes de flux, analyse des dangers, CCP/PRPo, enregistrements.
- Preuves de maîtrise: calibrages, plans N/D, nuisibles, allergènes, traçabilité.
- Classeur “preuves” + répertoire numérique alignés Réglementation ONSSA.

Brief des équipes et simulation sur site

- Briefings ciblés par poste, Gemba walks, répétition générale.
- Correction immédiate des écarts récurrents et procédure d’accueil inspecteur.
- Coaching opérateurs (réponses, preuves) et soutien jour J.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan d’action priorisé	Classement par sévérité ONSSA, responsables, délais, quick wins.
PMS/HACCP mis à jour	Flux, dangers, CCP/PRPo, enregistrements normalisés et preuves de maîtrise.
Kit de démarrage & check-lists maître	Check-list quotidienne, affichages point-of-use, planning N/D.
Dossier de preuves (papier + numérique)	Classeur à onglets et répertoire miroir pour accès rapide le jour J.
Compte rendu de simulation	Points forts, derniers écarts, mesures correctives à mettre en œuvre.
Procédure d’accueil ONSSA	Rôles et responsabilités (qualité, production, maintenance, magasin).
Reporting final et plan d’amélioration continue	Indicateurs, revues, veille réglementaire ONSSA et suivi post-mission.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités critiques et maîtrise du risque sanitaire.
- Sécurisation des autorisations et inspections plus fluides avec la DRA Rabat–Salé–Kénitra.
- Crédibilité renforcée auprès des clients B2B et institutionnels (Hay Riad, Hassan, Agdal).
- Gains opérationnels: productivité +5 à +15 %, baisse des pertes et des achats d’urgence.
- Approche pragmatique, adaptée aux contraintes locales et aux pics d’activité.