

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA à Tanger

Contexte / Problématique

- Densité logistique et industrielle (Tanger Med, Gzenaya, Free Zone) exigeant une rigueur d'hygiène et de maîtrise des dangers.
- Public cible: industriels, PME, restaurateurs, hôteliers, établissements de santé de Tanger-Tétouan-Al Hoceima.
- Risques par filière: produits de la mer (histamine, Listeria, chaîne du froid), allergènes, corps étrangers, contaminations croisées.
- Aligner le PMS sur les attentes ONSSA et les référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex Alimentarius.
- Objectifs: passer les contrôles sans stress, éviter les arrêts de production, fiabiliser traçabilité, hygiène, maintenance.
- Contexte local: saisonnalité, pics (port/hôtellerie), équipes multi-langues, contraintes de flux rapides.

Cible opérationnelle: zéro écart critique le jour J et traçabilité 100 %.

Notre approche / Méthodologie

Démarche locale en phases, jalonnée par des livrables concrets et des indicateurs (écarts résorbés, taux d'enregistrements, temps de réponse), avec présence possible le jour J.

Délai type de préparation: 4–6 semaines. En urgence: sprint focalisé de 10–15 jours.

Phase 1 — Diagnostic terrain et documentaire

- Cartographie des dangers par filière/site et zones critiques (réception, chambres froides, préparation, déchets).
- Analyse des enregistrements et confrontation PMS/terrain, photos des écarts.
- Pondération gravité–fréquence–détectabilité et priorisation des actions.

Phase 2 — Plan d'actions priorisé

- Feuille de route avec responsabilités, délais, besoins chiffrés.
- Contrôles croisés hebdomadaires et mini-audits internes.

Phase 3 — Mise en œuvre & preuves

- Alignement PMS/HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 sur les pratiques réelles.
- Optimisation CCP, seuils, fréquences; check-lists et modes opératoires.
- Correctifs rapides à fort impact (étalonnage thermomètres, nettoyage, zonage, preuves).

Phase 4 — Pré-inspection (audit blanc & coaching)

- Audit blanc, simulations d’entretien avec l’inspecteur.
- Coaching équipes: Q/R, localisation des documents, logique HACCP.
- Constitution du dossier “preuve à chaud”.

Phase 5 — Jour J (accompagnement inspection)

- Présence sur site si nécessaire; rôles clairs (accueil, référent technique, documentaire, coord. hygiène).
- Canal de communication interne; zones sensibles prêtes; affichages à jour.

Phase 6 — Post-inspection

- Analyse des remarques, réponses formalisées et actions correctives documentées.
- Mise à jour des procédures, preuves avant/après, suivi interne.

Phase	Livrables	Indicateurs	Délai type
Diagnostic	Rapport d’écarts, priorisation	% écarts critiques identifiés	Semaine 1
Plan d’actions	Feuille de route, responsabilités	Échéancier validé	Semaine 2
Mise en œuvre	Preuves, enregistrements, photos	% actions clôturées	Semaines 3—4
Pré-inspection	Audit blanc, brief équipes	Taux de conformité interne	Semaine 5
Jour J	Accompagnement inspection	Zéro écart critique	À la date ONSSA

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit / d’écarts	État des lieux, priorisation, photos et pondération des risques.
Plan d’actions priorisé	Feuille de route, responsabilités, délais et besoins chiffrés.
Check-lists opérationnelles	Réception, fabrication, fin de production; par zone et par moment de la journée.
Dossier “preuve à chaud”	Enregistrements récents, certificats prestataires, attestations fournisseurs, historiques NC.
Procédures & modes opératoires	Documents concis, alignés au terrain, propriétaires et dates de révision.
Tableau de bord hebdomadaire	Indicateurs: taux d’enregistrements conformes, % actions clôturées, efficacité préventive.
Audit blanc & brief équipes	Simulations d’entretien, Q/R, corrections finales avant inspection.
Accompagnement jour J & compte rendu	Présence à l’inspection, débrief immédiat, plan post-inspection si remarques.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-conformités récurrentes, fluidité des services, réduction des pertes et rebuts.
- Crédibilité renforcée face à l’ONSSA: dialogue factuel, stress réduit, recommandations mieux intégrées.
- Coûts maîtrisés: corrections utiles, optimisation consommables/EPI, moins de litiges fournisseurs.
- Système pérenne et audit-ready: hygiène robuste, traçabilité 100 %, montée en gamme possible vers ISO 22000/FSSC 22000.
- Approche locale adaptée (Tanger Med, Free Zone, hôtellerie): gestion des pics et contraintes de flux.
- Pilotage par indicateurs: écarts résorbés, temps de réponse, efficacité des actions préventives.

