

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA au Sénégal

Contexte / Problématique

Service d'assistance aux industriels/exportateurs agroalimentaires du Sénégal visant les marchés marocains sous contrôle ONSSA.

- Contrôles ONSSA alignés Codex: exigences de preuves, traçabilité, hygiène, microbiologie, métrologie.
- Risques majeurs: non-conformités critiques entraînant refus, retours ou destructions de lots à l'arrivée au Maroc.
- Points sensibles: lotissement, scellés, étiquetage–traçabilité, rapports microbiologiques, MCA, eau d'irrigation.
- Corridors à fort enjeu temps: Port de Dakar → Tanger Med; AIBD → Casablanca (périssables sous contrainte de froid).
- Besoin d'aligner HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et PMS sur les attentes ONSSA avec des preuves prêtes et immédiatement consultables.

Chaque jour d'immobilisation évité sur les axes Port de Dakar–Tanger Med et AIBD–Casablanca représente des milliers d'euros économisés.

Notre approche / Méthodologie

Méthode éprouvée: diagnostic sur site, mise à niveau HACCP/ISO 22000/PMS, formation, qualification fournisseurs/transporteurs, simulations d'inspection, assistance le jour J, puis suivi et amélioration continue (KPI).

Cadence type d'intervention: 4 à 10 semaines (diagnostic → mise à niveau → simulation → assistance J-J), puis 1 à 3 mois de suivi.

Phase	Objectif	Livrables	Durée	Responsables
Diagnostic initial	Cartographier les écarts	Rapport d'écarts, priorisation	5 à 10 jours	Consultant, Resp. Qualité
Mise à niveau	Fermer les écarts critiques	PMS révisé, SOP, preuves	2 à 6 semaines	Qualité, Prod., Maintenance
Simulation	Répéter l'inspection	Check-list J-J, scripts réponses	2 à 3 jours	Consultant, Équipe site
Assistance J-J	Soutenir l'équipe	Présence, revue des pièces	1 jour	Consultant senior
Suivi	Pérenniser	Plan d'amélioration continue	1 à 3 mois	Direction, Qualité

Phase 1 — Diagnostic sur site

- Revue terrain complète: réception, production, chaîne du froid, étiquetage, stockage, chargement.
- Tests de traçabilité (tirage au sort), vérification scellés/températures et «zones cachées» à risque.
- Rapport d'écarts classés (bloquants/majeurs/mineurs), actions datées et preuves manquantes.
- Restitution exécutive pour arbitrer délais/coûts/risques; mobilisation des prestataires/labos si nécessaire.

Phase 2 — Mise à niveau HACCP/ISO 22000 et PMS

- Révision analyse des dangers; redéfinition CCP/PRPo; validation/vérification des mesures.
- Renforcement PRP: nettoyage—désinfection, lutte antiparasitaire, gestion des eaux, MCA.
- Qualification fournisseurs/transporteurs et structuration des preuves (enregistrements, tendances, revues).
- Ciblage filières: chaîne du froid (pêche), hygiène/rinçage/emballage (horticulture), corps étrangers (huiles/céréales).

Phase 3 — Simulation d’inspection et assistance J-J

- Scénario réel: atelier, chambres froides, QC, documentation; chronométrage de sortie des pièces.
- Check-list J-J par activité (pêche, fruits/légumes, huiles, lait): preuve, responsable, délai, critères.
- Présence consultant senior le jour J: orchestration des preuves, clarification HACCP, correctifs immédiats si requis.
- Débrief post-contrôle et alimentation du plan de progrès pour les prochaines expéditions.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts priorisé	Cartographie des risques et plan d'actions (bloquants/majeurs/mineurs).
PMS révisé et SOP	Procédures/Enregistrements alignés ONSSA; PRP/PRPo/CCP actualisés.
Dossiers de preuves	Analyses labo accrédité, calibrations, traçabilité amont/aval, tendances.
Check-list Jour J + scripts	Checklist par exigence; localisation des pièces; réponses types validées.
Cartographie des flux et échantillonnage	Cartographie risques (Mbour/Joal/Kayar, Niayes, Kaolack, etc.) et plans d'échantillonnage/alertes.
Qualification fournisseurs/transport	Critères, preuves et plans de contrôle pour prestataires clés (froid, logistique).
Assistance le jour J	Présence sur site et revue rapide des pièces pendant l'inspection.
Plan d'amélioration continue + KPI	Suivi post-mission, indicateurs (taux d'écarts, temps de réponse, incidents logistiques, coûts évités).

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités majeures/critiques aux contrôles d'entrée au Maroc.
- Diminution des délais de production documentaire et fluidification au Port de Dakar et à l'AIBD.
- Maîtrise renforcée de la chaîne du froid, hygiène et traçabilité, avec preuves métrologiques fiables.
- Accélération des libérations, immobilisations évitées et économies logistiques tangibles.
- Crédibilité commerciale accrue auprès des acheteurs marocains; contrats plus stables et volumes sécurisés.

- Approche sectorielle (pêche, horticulture, huiles/céréales, laits) et multi-sites, transférable à d'autres marchés exigeants.

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