

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

Préparer, sécuriser et réussir les contrôles officiels ONSSA dans les usines, ateliers, plateformes logistiques et cuisines professionnelles.

- Contrôle des exigences clés: PMS, HACCP, infrastructures, hygiène, corps étrangers, traçabilité, étiquetage, allergènes, retrait/rappel.
- Risque en cas d'écarts majeurs: suspensions, mises en demeure, retraits coûteux, atteinte à la réputation.
- Besoin d'une préparation méthodique: identification des écarts, hiérarchisation des risques, plan d'action priorisé, preuves tangibles.
- Alignement avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et Codex; cohérence "dire – faire – preuve".
- Ciblage opérationnel pour industriels, PME, HORECA et établissements de santé.

Préparation rythmée de 4 à 8 semaines: réduction de plus de 60 % des non-conformités constatées lors du contrôle (retours Maroc & Afrique francophone).

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en phases: cadrage & diagnostic, plan d'action, mise en conformité, simulation, accompagnement jour J, gestion des suites et bouclage.

Phase	Axes clés	Horizon indicatif
Diagnostic	Constats sourcés, priorisation, plan d'actions	Semaine 1–2
Mise en conformité	PRP, révisions documentaires, preuves analytiques	Semaine 2–6
Simulation	Grilles ONSSA, kit jour J, brief équipes	Semaine 5–7
Jour J	Coordination, registre des demandes, preuves	Jour d'inspection
Suites	Plan de réponse, actions correctives, vérification	Semaine 1–3 post-contrôle

Diagnostic initial et planification de mission

- Revue documentaire PMS et étude du plan HACCP.
- Évaluation des prérequis: eau, air, nuisibles, N/D, hygiène du personnel, maintenance.
- Vérification traçabilité amont/aval et tournée terrain par zones à risques.
- Rapport de constats sourcé avec priorisation critique/majeur/mineur.
- Planification: jalons hebdomadaires, responsables, indicateurs, modalités de preuve.

Mise en conformité opérationnelle et développement des compétences

- Remise à niveau des infrastructures critiques, zonage, hygiène (5S), maîtrise des PRP.
- Validation N/D avec preuves microbiologiques; maîtrise nuisibles et corps étrangers.
- Contrôles de stockage/transport et verrouillage des points HACCP.
- Révision des procédures, simplification des enregistrements, plan d'échantillonnage par danger.
- Qualification fournisseurs; séquences ciblées pour les équipes (compléments possibles via NEW LEARNING).

Préparation du jour J et gestion des suites d’inspection

- Simulation d’inspection: accueil, tournée, revues d’enregistrements, traçabilité lot, CCP.
- Kit jour J: organigramme répondants, index documentaire, plan de circulation, échantillons cibles, registre des demandes.
- Accompagnement le jour J: coordination, cohérence des réponses, preuves au bon format.
- Plan de réponse post-inspection: analyse causale, actions correctives, délais, vérification d’efficacité; revues de direction courtes.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Constats sourcés (photos, références) et priorisation critique/majeur/mineur.
Matrice d’actions priorisées	Responsables, délais, indicateurs et modalités de preuve attendue.
Corpus documentaire mis à jour	Procédures, instructions de travail et enregistrements simplifiés.
Plan d’échantillonnage & preuves	Par danger et par lot; résultats d’analyses et qualifications associées.
Grilles de simulation ONSSA	Outils d’évaluation et supports de briefing pour les équipes.
Kit jour J	Organigramme répondants, index documentaire, plan de circulation, jeux d’échantillons, registre des demandes.
Plan de réponse post-inspection	Trame d’actions correctives, responsables, délais et vérification d’efficacité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurée des non-conformités critiques et majeures.
- Amélioration du temps de reconstitution de la traçabilité (quelques minutes / ≤10 min selon contexte).
- Stabilisation des coûts qualité et baisse des rebuts.
- Facilitation des audits clients et accès à de nouveaux marchés.
- Temps de préparation d’inspection souvent réduit de 30 à 50 %.
- Suites d’inspection structurées et closes en 1 à 3 semaines.