

Fiche Technique: Autorisation sanitaire à Agadir

Zone Agadir – Souss-Massa (port, Aït Melloul, Tassila, Biougra, Taghazout). Référentiel ONSSA, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000. Trajectoire typique: 6–12 semaines (selon état du site et agenda ONSSA).

Contexte / Problématique

- À Agadir, l'autorisation sanitaire est un sésame commercial: indispensable pour produire, transformer, stocker ou distribuer sans rupture.
- Exigences au-delà de l'administratif: maîtrise des dangers (Codex), PMS robuste, hygiène des locaux/équipements, traçabilité documentée.
- Spécificités locales: flux halieutiques du port, agrumes/primeurs (Biougra, Aït Melloul), contraintes d'espaces (Tassila), restaurations hôtelières (Taghazout).
- Risques sans autorisation: blocage d'expédition au port, retraits de lots, perte de confiance GMS/CHR, coûts cachés (ruptures froid, surconsommations, réactivité subie).
- Points sensibles d'inspection: points d'eau, chambres froides, quais; dangers physiques/chimiques/biologiques (Listeria, Salmonella, histamine); corrosion/dust management.
- Avantage marché: alignement HACCP/ISO 22000, différenciation en appels d'offres et pré-audits, crédibilité B2B locale et export.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie pas-à-pas, calibrée pour Agadir (port, pics halieutiques/agrumicoles, attentes ONSSA territoriale) avec preuves terrains et orchestration des jalons.

Phase	Délai typique à Agadir	Focus clés
Étape 1 – Diagnostic & plan d'action	1–3 semaines	Audit HACCP/ISO 22000, écarts critiques/majeurs, feuille de route priorisée
Étape 2 – Implémentation PMS	3–6 semaines	Procédures, enregistrements, analyses, traçabilité, maîtrise froid
Étape 3 – Dossier & simulation	2–3 semaines	Constitution du dossier ONSSA, logigrammes, check-lists de visite
Étape 4 – Inspection & finalisation	Selon ONSSA	Accompagnement jour J, réponses aux observations, obtention document

Diagnostic initial sur site

- Cartographie des écarts sur PRP/PRPo/CCP, marche en avant, chaîne du froid, hygiène des zones.
- Rapport priorisé (critiques/majeurs/mineurs) avec plan d'action, jalons et responsables.

Conception et déploiement du PMS

- Nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, gestion de l’eau, maîtrise de la chaîne du froid, traçabilité amont-aval.
- Validation par essais (ATP, microbiologie, retraits simulés) et implication pluridisciplinaire des équipes.

Constitution du dossier & préparation ONSSA

- Formulaires, titres, plans, schémas de flux, listes équipements/étalonnages, analyses d’eau/produits, HACCP et enregistrements.
- Simulation d’audit, coaching des équipes, plan de circulation et check-lists sectorielles.

Inspection, réponses & pérennisation

- Assistance jour J, réponses aux observations, sprint final J-7/J-3/J-1.
- Suivi post-autorisation, extensions/renouvellements, gouvernance et digitalisation documentaire.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts priorisé	Diagnostic HACCP/ISO 22000, classement des écarts, feuille de route avec jalons et responsables.
PMS complet adapté au site	Procédures, enregistrements, plans de nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, gestion de l’eau, chaîne du froid.
Traçabilité opérationnelle	Codification lots, liens réception-production-expédition, palette-par-palette si nécessaire.
Dossier ONSSA complet	Formulaires, plans d’implantation, schémas de flux, listes équipements/étalonnages, analyses d’eau/produits, HACCP, preuves de formation.
Simulation d’audit & check-lists	Par secteur (halieutique, conditionnement, restauration, clinique) et par zone (réception, préparation, stockage, expédition).
Coaching équipes & plan jour J	Préparation aux questions d’inspection, localisation des originaux, plan de circulation et observables clés.
Réponses aux observations	Plan de finition J-7/J-3/J-1, preuves de corrections et consolidations documentaires.
Autorisation sanitaire	Assistance jusqu’à l’obtention du document officiel, puis plan de surveillance périodique.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche ancrée dans la réalité d’Agadir: flux portuaires, Aït Melloul/Tassila, saisonnalité halieutique/agrumicole, attentes ONSSA locales.
- Réduction des non-conformités, fluidification des expéditions, baisse des rebuts et des surconsommations (nettoyage, énergie, main-d’œuvre).
- Crédibilité commerciale renforcée: appels d’offres, pré-audits clients, accès GMS/CHR et export régional.
- Orchestration des dépendances critiques: analyses, étalonnages, aménagements légers, planification hors pics d’activité.
- Accompagnement de bout en bout: audit initial, PMS, dossier, simulations, assistance jour J, suivi post-autorisation.

- Alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, base solide pour des certifications futures.

Délai indicatif: 6 à 12 semaines entre diagnostic et inspection finale, sous réserve de mobilisation interne et du calendrier ONSSA Agadir.

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