

Fiche Technique: Autorisation sanitaire à Casablanca

Contexte / Problématique

Obtenir l'autorisation sanitaire ONSSA à Casablanca est un prérequis réglementaire pour produire, transformer, stocker ou servir des denrées alimentaires. Le contexte casablancais impose de concilier exigences ONSSA et réalités opérationnelles (port, aéroport, grande distribution, restauration, hôtellerie).

- ONSSA évalue la maîtrise sanitaire réelle: hygiène, nuisibles, températures, traçabilité, CCP HACCP, actions correctives.
- Contraintes locales: flux du port de Casablanca, Nouaceur (catering), pics saisonniers (corniche d'Aïn Diab), cadence industrielle (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi).
- Besoin d'un PMS vivant aligné aux processus réels (zonage, flux propres/sales, allergènes, étalonnage, validation des procédés).
- Enjeux business: référencements grande distribution/hôtellerie, réduction des incidents et des coûts cachés.
- Objectif: sécuriser l'agrément au premier passage, réduire les non-conformités, tenir coûts et délais.

Plus de 90 % des sites accompagnés ont obtenu l'autorisation au premier passage (24 derniers mois), les autres après levée d'observations mineures < 15 jours.

Notre approche / Méthodologie

Mission en 3 phases, adaptée à Casablanca-Settat: diagnostic initial, mise en conformité, audit blanc et accompagnement jour J. Gouvernance projet avec jalons datés, indicateurs cibles et coordination des prestataires locaux.

Phase 1 – Diagnostic et audit initial sur site

- Audit terrain exhaustif: locaux, flux, froid, allergènes, traçabilité, HACCP/ISO 22000.
- Checklists contextualisées Casablanca; preuves: photos, enregistrements, mesures.
- Restitution avec priorisation des écarts par criticité sanitaire.
- Plan d'action chiffré, calendrier et COPIL hebdomadaire.

Phase 2 – Mise en conformité technique et documentaire

- Ajustements à fort impact: étanchéité, sas, vestiaires, PND réaliste, température en continu.
- Procédures et enregistrements utiles; CCP alignés à des seuils démontrables.
- Compagnonnage terrain, checklists courtes, microbriefs 5 minutes.
- Adaptation aux contraintes locales (port, Zenata, corniche, zones industrielles); e-learning partenaire NEW LEARNING si pertinent.

Phase 3 – Audit blanc, dépôt ONSSA et accompagnement jour J

- Simulation complète du contrôle; non-conformités résiduelles corrigées en 48–72 h.
- Finalisation du dossier ONSSA et planification du rendez-vous.
- Présence expert le jour J: pilotage des preuves, traçabilité des échanges.
- Levée rapide des observations avec preuves avant/après.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial	Diagnostic priorisé, preuves et recommandations actionnables.
Plan d’action daté & gouvernance	Calendrier, responsables, indicateurs; COPIL hebdomadaire.
PMS ajusté et documents utiles	Procédures, enregistrements, PND, traçabilité, CCP HACCP harmonisés.
Checklists & trames	Préparation contrôle ONSSA, protocoles et modèles opérationnels.
Rapport d’audit blanc	Écarts finaux, plan de clôture 48–72 h, preuves associées.
Dossier ONSSA complet	Pièces, preuves consolidées et planification du contrôle.
Preuves consolidées	Courbes températures, certificats (nuisibles, étalonnage, analyses), photos géolocalisées.
Accompagnement jour J	Présence à l’inspection, compte-rendu et levée d’observations.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Obtention rapide: trajectoire type 6–10 semaines (hors créneaux ONSSA), jalons clairs et risques anticipés.
- Performance prouvée: >90 % d’autorisations au 1er passage; baisse des non-conformités de 30–50 % en 6 mois.
- Accès marchés: référencements accélérés (GMS, hôtellerie, restauration collective, export/catering).
- Coûts optimisés: investissements au juste nécessaire, capteurs connectés, routines simples, moins de rebuts/arrêts.
- Ancrage local: expertise Casablanca-Settat (port, Zenata, Nouaceur, Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi) et réseau de prestataires.
- Pérennité: suivi post-autorisation 3–6 mois, audits flash, KPI vitaux et amélioration continue.