

Fiche Technique: Autorisation sanitaire à Marrakech

Contexte / Problématique

- Autorisation ONSSA indispensable pour produire, transformer, stocker, distribuer ou restaurer dans Marrakech-Safi.
- Enjeux: conformité, continuité, réputation, accès marchés (hôtels Hivernage/Palmeraie, GMS de Guéliz, restauration collective).
- Risques locaux: fortes chaleurs, amplitude thermique, poussière → chaîne du froid, flux propres/sales, CCP multiples.
- Exigences inspecteurs: locaux conformes, séparation des circuits, maîtrise des températures, hygiène au poste, traçabilité/preuves.
- Objectif client: calendrier maîtrisé, zéro retour de dossier, levée rapide des non-conformités majeures, éviter les fermetures.

Délai moyen observé (selon contexte et planning ONSSA): décision favorable en 4 à 10 semaines.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout, calibré sur les réalités de Marrakech (Sidi Ghanem, Guéliz, médina, Targa, Palmeraie). Référentiels: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, et pratique d'inspection ONSSA Marrakech-Safi.

Diagnostic initial sur site

- Audit exhaustif: locaux, flux, chaîne du froid, nuisibles, stocks, enregistrements.
- Cartographie des écarts et priorisation par criticité/délais.
- Supports visuels: photos, références techniques, schémas et croquis.
- Alignement des intervenants et variantes budgétaires si utile (solution conforme vs optimale).

Plan d'action et mise à niveau

- Travaux ciblés: revêtements, plinthes, ventilation, points d'eau, éclairage.
- SOP rédigées/actualisées: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, remise en température, N&D.
- Traçabilité consolidée: fiches lot, étiquettes normalisées, enregistrements temps/températures, archivage sécurisé.
- Orchestration des prestataires (bâtiment, froid, hygiène, nuisibles) et validations techniques.

Dossier ONSSA et préparation documentaire

- Constitution/dépôt du dossier: plans, diagrammes, AMDEC hygiène, PMS (PRP, PRPo, CCP).
- Normalisation des classeurs/répertoires, liens procédures ↔ enregistrements.

- Preuves récentes prêtes: températures, dératisation, analyses d’eau, contrats de maintenance, étalonnages.

Pré-inspection blanche et coaching équipes

- Simulation ONSSA: parcours, pratiques, enregistrements, tests des dispositifs critiques.
- Correction des derniers écarts (étiquetage, étalonnage, points matériels).
- Briefs clairs pour répondre par la preuve le jour J.

Jour J et post-inspection

- Accompagnement de l’inspection: accueil, argumentation technique, fluidité du parcours.
- Plan de levée d’écarts avec preuves datées jusqu’à la décision favorable.
- Boucle d’amélioration continue et routines de maintien (audits internes, indicateurs).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial + plan d’actions	Écarts classés par criticité et priorisation des corrections.
Plans, schémas, photos/croquis	Zonage hygiène, flux, références techniques pour travaux.
SOP / Procédures opérationnelles	Réception, stockage, préparation, cuisson/refroidissement, N&D, allergènes.
Gabarits d’enregistrements & étiquetages	Fiches lot, temps/températures, traçabilité, formats normalisés.
Dossier ONSSA complet et signé	Plans des locaux, diagrammes, AMDEC, PMS (PRP, PRPo, CCP).
Kit opérationnel d’inspection	Check-lists, preuves récentes (températures, dératisation, analyses d’eau).
Preuves de mise à niveau	Travaux, validations matériaux, contrats de maintenance, étalonnages.
Rapport de pré-inspection blanche	Écarts résiduels et actions correctives avant jour J.
Plan de levée d’écarts	Clôture des NC avec preuves datées jusqu’à validation.
Tableau de bord d’indicateurs	Écarts critiques, traçabilité, délais d’obtention, conformité documentaire.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Obtention accélérée et inspection ONSSA fluide grâce à une préparation centrée sur la preuve.
- Réduction des non-conformités et des coûts de non-qualité (rebuts, retours, surconsommations).
- Accès facilité aux marchés premium (hôtels 4/5*, GMS, traiteurs) et cycles de référencement plus courts.
- Améliorations mesurables en 3–6 mois: baisse des écarts majeurs, traçabilité 100 %, audits clients simplifiés.
- Approche locale et pragmatique adaptée à Marrakech (chaleur, contraintes d’espace, logistique aéroport/axes Safi-Targa).
- Performance durable: flux fluides, routines managériales simples, image de marque renforcée.

