

Fiche Technique: Autorisation sanitaire à Rabat

Contexte / Problématique

- Autorisation sanitaire ONSSA: prérequis pour usines (Témara/Skhirat), cuisines centrales (Agdal/Hay Riad), ateliers et hôtels (Hassan/Souissi).
- Focales d'inspection à Rabat–Salé–Kénitra: salubrité des locaux, marche en avant (flux sales/propres), chaîne du froid (+/-), traçabilité, allergènes.
- Contraintes locales: pics saisonniers, approvisionnements via l'aéroport Rabat–Salé, densité urbaine et accès chantiers/ quais en centre-ville.
- Risques fréquents: "documents non maîtrisés", zonage hygiénique insuffisant, preuves incomplètes lors de la visite ONSSA.
- Objectif double: obtenir/maintenir l'autorisation et structurer une organisation performante, alignée ONSSA–HACCP–ISO 22000–FSSC 22000.

Notre approche / Méthodologie

Phase 1 — Diagnostic initial sur site et analyse des écarts

- Audit croisé ONSSA/HACCP/ISO 22000: locaux, personnel, équipements, chaîne du froid, nuisibles, allergènes, traçabilité.
- Observation des flux en heures réelles (livraisons, services, expéditions) sur Agdal/Hassan/Témara/Salé.
- Rapport d'écarts catégorisé (bloquants/majeurs/mineurs) et plan d'action priorisé avec responsabilités et délais.

Phase 2 — Mise à niveau et documentation PMS/HACCP

- Aménagements ciblés: zonage, marche en avant, sas vestiaires, lave-mains, éclairage/ventilation, chaîne du froid.
- Rédaction/ajustement du PMS, procédures et enregistrements utiles, formats simples (checklists, fiches visuelles).
- Preuves de conformité: plans, fiches techniques, certificats dératisation/désinsectisation, étalonnages.

Phase 3 — Pré-audit et simulation inspection

- Visite blanche au créneau représentatif: cheminement, marche en avant, vérification des enregistrements.
- Checklists ONSSA, plan de correction, rôles et script de visite.
- Corrections de dernière minute et consolidation du dossier de preuves.

Phase 4 — Accompagnement à l'inspection ONSSA

- Assistance d'un consultant le jour J, présentation du dossier et gestion des échanges avec l'inspecteur.
- Traitement rapide et documenté des observations; plan d'actions correctives daté et vérifié.

Phase	Délai indicatif Rabat	Livrables clés
Diagnostic initial sur site	5 à 10 jours ouvrés	Rapport d'écarts, plan d'implantation, liste des actions
Mise à niveau et documentation	2 à 6 semaines selon site	Procédures PMS, enregistrements, preuves d'exécution
Pré-audit et simulation inspection	3 à 7 jours	Checklists ONSSA, plan de correction, rôles et script
Accompagnement à l'inspection	Jour J	Assistance expert, dossier de preuves, gestion des observations

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts et plan d'implantation	Diagnostic détaillé, criticités, plan d'action priorisé et plans des zones/flux.
Procédures PMS/HACCP et enregistrements	Corpus documentaire simple et opérationnel: réceptions, chaîne du froid, nettoyage-D/D, allergènes, traçabilité.
Checklists ONSSA et plan de correction	Outils de vérification avant inspection et feuille de route de corrections.
Dossier de preuves	Plans, fiches techniques, certificats dératisation/désinsectisation, preuves d'étalonnage, enregistrements récents.
Scripts de visite et répartition des rôles	Cheminement, présentation de la marche en avant, réponses types et pièces à montrer.
Assistance jour J	Présence d'un consultant, gestion des échanges avec l'inspecteur et des observations.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Accélération constatée: passage de l'audit initial à l'inspection ONSSA en 4 à 10 semaines selon complexité et -30 à -50 % de non-conformités majeures en 3 mois.

- Délais compressés grâce à la priorisation des irritants majeurs (zonage, marche en avant, chaîne du froid).
- Diminution significative des écarts: -30 à -50 % des non-conformités majeures.
- Traçabilité aval testée et rapide: rappel simulé en 2 h, > 98 % de produits retrouvés (plateforme Salé/Bouknadel).
- Succès aux audits clients (distributeurs, collectivités, hôtellerie/soins) et accès à de nouveaux marchés à Rabat-Salé-Kénitra.
- ROI tangible: démarrage commercial plus tôt, baisse des rebuts/réclamations, image de marque renforcée.
- Alignement multi-référentiels ONSSA-HACCP-ISO 22000-FSSC 22000 pour des exigences internationales.