

Fiche Technique: Autorisation sanitaire à Tanger

Contexte / Problématique

L'autorisation sanitaire ONSSA est le prérequis d'ouverture et de compétitivité pour les sites agroalimentaires et de restauration/hôtellerie de la région de Tanger (Tanger Free Zone, Tanger Automotive City, MEDHUB, Gzenaya, Mghogha, Malabata, corniche).

- Exigences élevées sur l'hygiène, la traçabilité et la maîtrise des températures dans des flux 24/7.
- Attentes spécifiques de l'ONSSA régionale Tanger–Tétouan–Al Hoceïma et référentiels HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Contraintes de sites variées: locaux neufs (Melloussa), réaménagements (Mghogha/Gzenaya), cuisines hôtelières en front de mer.
- Risques en cas d'impréparation: demandes complémentaires, retards d'ouverture, impacts commerciaux.
- Objectif métier: obtenir rapidement l'autorisation, réduire le risque de non-conformité et aligner investissements & planning d'audits.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases, calée sur vos réalités industrielles et saisonnières: audit initial, plan d'action priorisé, mise en conformité technique & documentaire, simulation d'inspection, assistance jusqu'à la décision ONSSA.

Phase	Objectif	Livrables clés	Délai indicatif
Audit initial	Identifier et classer les écarts	Rapport d'audit, matrice d'écarts	1 à 2 semaines
Plan d'action	Hierarchiser, budgéter, planifier	Plan de mise en conformité	1 semaine
Mise en conformité	Réaliser travaux/achats/documentation	PMS mis à jour, preuves d'exécution	2 à 6 semaines
Simulation inspection	Éprouver et corriger	Check-list de conformité finale	3 à 5 jours

Diagnostic réglementaire initial

- Audit in situ des flux, locaux, équipements, pratiques d'hygiène et système documentaire.
- Cartographie détaillée des écarts classés par criticité/coût/effort pour séquencer le plan d'action.

Analyse HACCP/ISO 22000 et PMS

- Revue PRP/CCP, contrôles opérationnels; cartographie des risques de contaminations croisées.
- Audit et (re)construction du PMS, formulaires pertinents, traçabilité amont/aval.

Dossier ONSSA et relation inspection

- Compilation des preuves: conception hygiénique, traçabilité, hygiène du personnel, analyses.
- Prise de RDV, accompagnement en visite, réponses argumentées aux compléments.

Simulation d’inspection et préparation des équipes

- Walk-through, vérification propreté/consommables/signalétique, calibrations critiques.
- Tests de traçabilité, contrôle des enregistrements, plan de correction express.

Pilotage et indicateurs

- Tableau de bord partagé: jalons, responsables, dates cibles.
- Indicateurs: % d’écarts critiques soldés, complétude des enregistrements, analyses d’eau disponibles.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial & matrice d’écarts	Diagnostic in situ; écarts classés par criticité, coût et délai.
Plan de mise en conformité	Séquencement des travaux, achats, documentation; priorisation budgétée.
Manuel HACCP	Aligné sur vos process; principes HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
Procédures PRP	Nettoyage/désinfection, nuisibles, hygiène du personnel, maintenance hygiénique.
Formulaires d’enregistrement	Températures, traçabilité, contrôles réception/expédition, non-conformités.
Plans hygiéniques	Locaux & zoning propre/sale, flux, points d’eau/lave-mains, plan nuisibles.
Analyses d’eau & protocoles	Échantillonnage, résultats de potabilité, archivage.
Preuves d’étalonnage/calibration	Thermomètres, chambres froides, traçabilité des étalonnages.
Dossier ONSSA indexé	Pièces numérotées, datées et signées; sommaire conforme aux attentes régionales.
Check-list de conformité finale	Issue de la simulation d’inspection; points à solder avant visite.
Fiches visuelles & supports	Adaptés restauration/hôtellerie; consignes terrain lisibles.
Outils traçabilité lot/batch	Spécifiques aux sites visant l’export via Tanger Med.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Sites neufs conçus selon l’ingénierie hygiénique (Melloussa): trajectoire typique 4–8 semaines (audit → mise à niveau → dossier → inspection), selon maturité et planning.
- Obtention rapide et fiable de l’autorisation avec moins d’allers-retours ONSSA.
 - Réduction des non-conformités critiques et maintien de la continuité d’exploitation.
 - Accès facilité aux marchés et à l’export via Tanger Med; audits clients fluidifiés.
 - ROI mesurable: baisse des rebuts, chaîne du froid maîtrisée, productivité accrue par des flux optimisés.
 - Expertise locale (Tanger Free Zone, Automotive City, MEDHUB, corniche/Malabata) et alignement HACCP/ISO 22000.

- Pilotage par phases, tableaux de bord et accompagnement jusqu'à la décision finale.

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