

Fiche Technique: Autorisation sanitaire au Maroc

Contexte / Problématique

L'Autorisation sanitaire (ONSSA) est indispensable pour produire, transformer, stocker ou distribuer des denrées alimentaires au Maroc.

- Projet d'entreprise exigeant: conformité ONSSA, hygiène/infrastructures, flux séparés, chaîne du froid, traçabilité et aptitude au rappel.
- Spécificités locales fortes: Casablanca, Tanger Med, Kénitra, Agadir, Fès; plateformes froides (MARCHICA, Zenata, Midparc).
- Filières à enjeux: mer (Agadir), lait et carnés (Fès-Meknès, Casablanca-Settat), fruits/légumes (Souss-Massa, Gharb).
- Non-conformités typiques: absence d'étalonnage, fréquences de contrôle insuffisantes, traçabilité incohérente, défauts d'infrastructures.
- Objectif clé: sécuriser l'inspection ONSSA et l'agrément, limiter les itérations et protéger la réputation (marchés UE et Afrique de l'Ouest).

Délais observés (selon maturité et travaux): 3–6 semaines pour une petite cuisine/labo; 8–12 semaines pour une usine/entrepôt multi-chambres.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 3 phases: diagnostic initial, mise en conformité opérationnelle et documentaire, puis préparation/assistance à l'inspection ONSSA et suivi.

Phase	Objectifs clés	Livrables	Durée typique
Diagnostic initial	Mesurer les écarts, prioriser par risque	Rapport d'audit, plan d'action chiffré	1 à 2 semaines
Mise en conformité	Adapter infrastructures, SOP, enregistrements	PMS, procédures, preuves, supports	3 à 8 semaines
Inspection ONSSA	Valider sur site, lever les écarts	Dossier final, suivi post-inspection	1 à 2 semaines

Phase 1 — Diagnostic et cartographie des écarts

- Entretien de cadrage, revue documentaire (SOP, enregistrements, plans, analyses, fournisseurs).
- Visite terrain: flux, zoning, finitions, chaîne du froid, nuisibles, hygiène, maintenance.
- Qualification des écarts (criticité, fréquence, faisabilité) et feuille de route alignée opérations.
- Pré-cadrage du dossier ONSSA: formulaires, pièces, preuves, plans et indexation.

Phase 2 — Mise en conformité opérationnelle et documentaire

- Travaux/finitions priorisés (résines, plinthes, joints, éclairage, marquage des flux, zones de lavage).

- Réécriture des SOP, simplification des enregistrements, archivage organisé, formation par ateliers/quarts.
- Pilotage: audits internes, indicateurs, calendrier cadencé; preuves photos, analyses, étalonnages, contrats nuisibles.
- Préparation pratique aux contraintes sites (Tanger Med, Kénitra, Casablanca) sans bloquer les flux.

Phase 3 — Dossier ONSSA, inspection et suivi post-mission

- Dossier finalisé: procédures, enregistrements, preuves (analyses, étalonnages, audits), plans validés.
- Coaching jour J: parcours d’inspection, disponibilité des responsables, cohérence des réponses.
- Levée rapide des écarts mineurs (plan d’actions daté, preuves); veille et ajustements documentaires.
- Pérennisation: audits internes trimestriels, tableaux de bord, revues de direction, mises à jour PMS.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial	Diagnostic documenté des écarts + plan d’action chiffré et priorisé.
PMS complet	SOP, enregistrements, matrices de maîtrise (CCP/PRPo), supports de formation.
Plans et schémas	Flux, zoning, réseaux; lisibles et alignés aux contrôles attendus.
Dossier ONSSA prêt	Formulaires, pièces administratives, procédures critiques, enregistrements témoins.
Preuves de conformité	Analyses eau/produits, étalonnages, contrats nuisibles, photos avant/après.
Tableaux de bord & audits	Indicateurs clés, routines d’audit interne et comptes rendus de suivi.
Assistance inspection	Coaching jour J, réponses aux inspecteurs, suivi post-inspection jusqu’à stabilisation.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Retour d’expérience terrain: baisse de 30 à 50 % des écarts critiques sous 6 mois après mise en conformité.
- Expertise ONSSA, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; maîtrise des hubs marocains (Casablanca, Tanger Med, Agadir, Kénitra, Fès).
 - Méthodologie éprouvée en 3 phases, jalons datés et pilotage hebdomadaire jusqu’à l’agrément.
 - Dossiers ONSSA clairs et complets; accompagnement opérationnel le jour de l’inspection.
 - Délais alignés à la réalité: 3–6 semaines (cuisines/traiteurs) et 8–12 semaines (usines/entrepôts).
 - Alignement possible avec ISO/FSSC pour faciliter audits clients et accès marchés export.
 - Pérennisation post-autorisation: audits internes, tableaux de bord, duplication multi-sites.