

Fiche Technique: Autorisation sanitaire industrie agroalimentaire

Délai indicatif (PME avec écarts modérés) : 6–10 semaines entre diagnostic et inspection, +1 à 3 semaines de volet administratif selon la région.

Contexte / Problématique

- Autorisation ONSSA : processus de conformité intégrale, pas un simple dossier administratif.
- Exigences clés : maîtrise des risques biologiques/chimiques/physiques, hygiène des procédés, flux propres/sales, traçabilité, maintenance.
- Sans autorisation : accès marché compromis, export bloqué, risque de suspension d'activité.
- Enjeux financiers d'une préparation insuffisante : retards, rebuts, pénalités, travaux correctifs, atteinte à l'image.
- Inspection in situ exigeante : preuves documentaires et terrain (températures, EPI, étiquetage, CCP, enregistrements) vérifiées.
- Coordination multi-acteurs (ONSSA, commune, architecte, labo, maintenance) indispensable pour tenir délais et coûts.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie structurée en quatre phases, pilotée par jalons, indicateurs et pré-inspection miroir avant la visite officielle.

Phase	Objectif	Livrables clés
1. Diagnostic & cartographie	Établir l'état des lieux, qualifier les écarts et les risques.	Rapport d'audit, matrice d'écarts/risques, plan d'action initial.
2. Corrections prioritaires	Réduire rapidement le risque et sécuriser les points critiques.	Actions correctives vérifiables, fiches travaux/investissements.
3. Standardisation & PMS	Déployer HACCP, hygiène, traçabilité et système documentaire (PMS).	Procédures validées, enregistrements types, validations et analyses.
4. Dossier & inspection	Constituer le dossier, déposer, préparer et accompagner la visite.	Dossier indexé, kit d'inspection, pré-inspection miroir, plan CAPA.

Phase 1 — Diagnostic initial et cartographie

- 2–5 jours sur site selon complexité : interviews, visites par zone, revue documentaire, tests à blanc de traçabilité.
- Écarts qualifiés (critique/majeure/mineure) reliés aux textes ONSSA/Codex/ISO.
- Matrice d'actions avec pilotes, délais, indicateurs + tableau de bord de suivi.

Phase 2 — Corrections prioritaires

- Mise en conformité ciblée : infrastructure, chaîne du froid, hygiène, flux, allergènes.
- Actions à fort effet de levier documentées et vérifiables, alignées au risque et au délai.

Phase 3 — Standardisation, HACCP, traçabilité & PMS

- Déploiement des procédures (réception, CCP, nettoyage-désinfection, non-conformités, CAPA) et enregistrements.
- PMS personnalisé : validations (nettoyage, étalonnages), plan d'échantillonnage (eau, surfaces, produits).
- Appropriation terrain : briefings ciblés, démonstrations au poste, contrôles accompagnés.

Phase 4 — Dossier, dépôt & visite d'inspection

- Dossier complet, indexé et cohérent (administratif, plans, diagrammes, procédures, preuves).
- Pré-inspection miroir, kit originaux, porte-parole technique, traitement des écarts et plan CAPA.
- Suivi des demandes complémentaires jusqu'à délivrance puis routine post-autorisation.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit initial + matrice d'écarts/risques	Cartographie des dangers, priorisation des actions, jalons et indicateurs.
Plan d'action priorisé & fiches travaux/investissements	Correctifs à fort impact, délais et responsables, preuves de mise en œuvre.
Procédures validées & enregistrements types	HACCP, hygiène, traçabilité, non-conformités, CAPA, libération matières.
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) personnalisé	Lien étapes/risques/maîtrises, validations (nettoyage, étalonnage), index clair.
Preuves d'analyses (eau, surfaces, produits)	Plan d'échantillonnage, méthodes, fréquences, seuils d'acceptation.
Registre maintenance préventive & étalonnages	Traçabilité des interventions, protection des équipements critiques.
Dossier d'Autorisation complet et indexé (ONSSA)	Pièces administratives, plans, diagrammes, procédures, preuves datées et approuvées.
Kit d'inspection	Originaux signés, plans A3 plastifiés, arborescence documentaire accessible.
Plan d'actions correctives post-visite	Responsables, délais, preuves d'exécution pour lever les réserves.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Sécurise l'obtention de l'autorisation ONSSA avec pré-inspection miroir et accompagnement jour J.
- Réduction mesurée des coûts de non-qualité : réclamations en baisse de 20–40 %, rebuts et arrêts limités.
- Alignement ONSSA, Codex, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 pour une conformité robuste et durable.
- Accélération commerciale : cycles de référencement plus courts, audits clients fluides, appui à l'export.
- Gouvernance outillée : indicateurs clairs, routines d'audit interne, maintenance préventive et traçabilité éprouvée.

- Optimisation budgétaire : priorisation des correctifs à plus fort impact et phasage des investissements.

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