

# Fiche Technique: Levée des non conformités ONSSA à Agadir

## Contexte / Problématique

À Agadir et dans la région Souss-Massa, les constats ONSSA menacent directement la continuité de production, l'accès aux marchés et les agréments sanitaires.

- Enjeux concrets: ateliers halieutiques au port/Anza, stations d'agrumes à Aït Melloul, cuisines d'hôtels sur Agadir Bay, sites à Tassila.
- Non-conformités récurrentes: hygiène structurelle (étanchéité, flux), chaîne du froid, PMS/traçabilité, nuisibles en climat côtier.
- Risques: mise en demeure, suspension d'agrément, rappels produits, arrêts de lignes critiques.
- Contraintes locales: atmosphère saline, hygrométrie, pics saisonniers et logistiques (port, export agrumes).
- Nécessité d'actions rapides J+1 et de preuves documentées pour la contre-visite.

Priorités opérationnelles: « Stop Risk » sous 48–72 h pour les écarts critiques (chaîne du froid, hygiène structurelle), puis stabilisation à 7–14 jours et renforcement sous 30 jours.

## Notre approche / Méthodologie

Démarche orientée résultats, adaptée aux filières d'Agadir (halieutique, agrumes, restauration), avec sprints hebdomadaires et preuves consolidées en continu.

### 1) Diagnostic express (J+1 à J+3)

- Qualification des écarts, zones sensibles (port/Anza, Aït Melloul, Tassila).
- Matrice de risques (probabilité, détectabilité, sévérité) sur CCP/PRPo.
- Relevés terrain et revue ciblée PMS, HACCP, enregistrements températures.

### 2) Plan d'action priorisé et chiffré

- Quick wins: chaîne du froid, étanchéité zones humides, standardisation des enregistrements.
- Chantiers structurants planifiés hors pics (génie civil, zonage, ventilation).
- Roadmap, RACI, jalons « Stop Risk / Stabilisation / Renforcement ».

### 3) Déploiement et contrôles d'efficacité

- Sprints hebdomadaires; ajustements temps réel selon contraintes ateliers et prestataires locaux.
- Vérifications: ATP, audits hygiène, revues d'enregistrements, trending IPM.
- Coordination froide/maintenance/nettoyage pour éviter goulots d'étranglement.

### 4) Préparation de la contre-visite ONSSA

- Dossier structuré: index, plans, photos horodatées, courbes T°, attestations (étalonnage, maintenance, IPM).
- Tests traçabilité montants/descendants et audit interne à blanc.
- Parcours de preuves fluide, aligné Codex, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000.

| Phase         | Objectif                                | Délais usuels à Agadir |
|---------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Audit initial | Qualifier les écarts et leur criticité  | 48–72 h                |
| Plan d'action | Prioriser et budgéter les corrections   | 3–7 jours              |
| Déploiement   | Mettre en œuvre et prouver l’efficacité | 1–3 semaines           |
| Contre-visite | Valider la levée des non-conformités    | Selon agenda ONSSA     |

## Livrables

| Livrable                            | Description                                                                                             |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport flash et matrice de risques | Qualification des écarts, priorisation CCP/PRPo et zones critiques (port, Anza, Aït Melloul, Tassila).  |
| Plan d'action priorisé et chiffré   | Roadmap, RACI, planning, jalons « Stop Risk / Stabilisation / Renforcement ».                           |
| PMS/HACCP mis à niveau              | Procédures, enregistrements, tolérances opérationnelles froid positif/négatif, traçabilité lot par lot. |
| Preuves de mise en œuvre            | Plans, photos horodatées, courbes de températures, attestations d'étalonnage/maintenance/IPM.           |
| Résultats de vérification           | Tests traçabilité, challenges hygiène (ATP, microbiologie), audits internes.                            |
| Dossier de contre-visite ONSSA      | Index documentaire, marquage « écart–action–preuve », cohérence andon pour l'inspecteur.                |
| Tableaux de bord de pilotage        | Indicateurs froid, hygiène structurelle, traçabilité, réclamations et routines de suivi.                |

## Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Intervention rapide (J+1 à J+3), coordination des prestataires locaux; interruption minimale des opérations.
- Approche alignée ONSSA–HACCP–ISO 22000/FSSC 22000, centrée sur la preuve et la simplicité opérationnelle.
- ROI mesurable: baisse des rebuts, amélioration microbiologique, réduction des surcoûts et du stress d’inspection.
- Adaptation aux réalités d’Agadir: ateliers humides littoraux, stations d’agrumes, cuisines d’hôtels, pics saisonniers.
- Dossier de contre-visite structuré et lisible; sérénité face à l’ONSSA et crédibilité renforcée auprès des clients GMS/export.