

Fiche Technique: Levée des non conformités ONSSA à Rabat

Contexte / Problématique

À Rabat-Salé-Kénitra, la levée des non-conformités ne se limite pas aux documents : les inspecteurs exigent des preuves solides et traçables, adaptées aux réalités des cuisines, ateliers et lignes de production locales.

- Attentes ONSSA : maîtrise des flux et du zonage, propreté des locaux/équipements, nuisibles, formation, traçabilité (HACCP, ISO 22000).
- Risques concrets : rebuts, temps d'arrêt, retours clients, voire suspension temporaire d'activité.
- Contrainte locale : délais courts (pics touristiques/événements), approvisionnements Rabat-Salé, reporting clair aux directions Qualité/HSE (Hay Riad/Agdal).
- Objectif double : traiter vite les écarts à fort impact sanitaire et prouver la pérennité des corrections.
- Écarts fréquents : hygiène des surfaces, températures (réception, stockage, refroidissement), zonage, nuisibles, registres/étalonnages.

Objectif clé : sécuriser la contre-visite ONSSA à Rabat en 2 à 8 semaines selon la criticité des écarts et l'état des infrastructures.

Notre approche / Méthodologie

Une démarche en jalons courts et mesurables : diagnostic terrain, plan d'action hiérarchisé, constitution de preuves et préparation de la contre-visite ONSSA.

Diagnostic initial sur site et cartographie des écarts

- Visite complète des zones (réception à expédition, cuisines, plonge, déchets).
- Analyse des procédures/enregistrements, état des équipements et culture hygiène.
- Cartographie des écarts par criticité et typologie (hygiène, flux, traçabilité, maintenance, nuisibles, documentation).
- Vérification du PMS et des PRP ; feuille de route réaliste (multi-sites Rabat-Kénitra).

Plan d'action correctif, preuves et préparation de la contre-visite

- Co-construction avec vos responsables (Rabat/Salé/Témara) et encadrants de proximité.
- Actions correctives immédiates, préventives (formations ciblées) et améliorations techniques.
- Définition des preuves attendues : enregistrements, fiches de contrôle, photos datées, attestations, certificats.
- Préparation des équipes aux questions des inspecteurs ; micro-apprentissages lorsque pertinent.

Suivi d'exécution et ancrage des résultats

- Pilotage hebdomadaire jusqu’à la contre-visite : validation des preuves et ajustements.
- Harmonisation multi-sites ; contrôles internes flash et audits blancs.
- Focus sur traçabilité/étiquetage, séparation des flux, et robustesse des pratiques.

Phase	Objectifs	Livrables	Délai type
Diagnostic	Identifier et classer les écarts critiques	Rapport d’audit, cartographie des écarts	J+3 à J+7
Plan d’action	Hiérarchiser, assigner, calibrer les preuves	Plan correctif, matrice RACI, check-lists	J+7 à J+14
Exécution	Mettre en œuvre et documenter	Preuves, enregistrements, photos, certificats	J+14 à J+30
Contre-visite	Présenter et soutenir la conformité	Dossier de levée, éléments de langage	Selon ONSSA

Axes prioritaires traités à Rabat-Salé

- Hygiène et nettoyage-désinfection (protocoles, fréquences, validation).
- Maîtrise des températures (relevés, alarmes, actions, étalonnages).
- Zonage et flux (séparations, tenues, lavage des mains, circuits).
- Traçabilité et enregistrements (lots, DLC/DLUO, étiquetage, rappels).
- Maintenance et intégrité des équipements (surfaces, joints, corrosion).

Livrables

Livable	Description
Rapport d’audit et cartographie des écarts	Écarts classés par criticité et typologie, base du plan d’action.
Plan d’action hiérarchisé + matrice RACI	Actions, responsables, échéances et preuves attendues.
Check-lists opérationnelles	Nettoyage, maîtrise du froid, réceptions, contrôles flash.
Dossier de preuves	Enregistrements, photos datées, attestations, certificats d’étalonnage.
Dossier de levée + éléments de langage	Présentation claire par écart pour la contre-visite ONSSA.
Audits blancs et contrôles internes flash	Vérification terrain avant visite ; correction rapide des écarts.
Tableau de bord d’indicateurs	Suivi rebuts, températures, nuisibles, actions clôturées.
Standardisation documentaire (PMS/PRP)	Mises à jour ciblées pour renforcer lisibilité et conformité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats rapides et mesurables : écarts critiques traités sous 72 h ; preuves consolidées sous 15 jours.
- Approche ancrée à Rabat : adaptation aux sites hôteliers, ateliers de Témara/Skhirat et multi-sites Rabat–Kénitra.
- ROI immédiat : baisse des rebuts, économies d’énergie (froid), lignes plus disponibles, moins de retraits.
- Agréments accélérés et audits fluides : dossier clair, relation de confiance avec l’ONSSA.
- Crédibilité renforcée auprès GMS, hôtellerie et santé ; meilleurs résultats en audits fournisseurs.

- Gouvernance durable : rituels hebdomadaires, audits blancs mensuels, digitalisation et centralisation des preuves.

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