

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA à Agadir

Contexte / Problématique

Sécuriser les contrôles ONSSA dans le bassin d’Agadir–Anza–Aït Melloul, avec un PMS aligné Codex, ISO 22000/FSSC 22000 et des preuves traçables en conditions réelles.

- Densité d’unités halieutiques (Port d’Agadir, Anza) et pics saisonniers agrumes/primeurs (Souss-Massa).
- Parcs frigorifiques d’Aït Melloul à forte rotation, flux frais/surgelés mixtes impactant chaîne du froid et traçabilité.
- Non-conformités récurrentes fragilisant livraisons portuaires, expéditions N1/N10 et rotations aériennes Al Massira.
- Exigence de preuves horodatées multi-sites (usine, entrepôt, transport, client) et robustesse documentaire.
- Besoin d’aisance des équipes face aux inspecteurs ONSSA régionaux et d’une posture « inspection-ready ».

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en 3 phases (audit, mise en conformité, simulation & coaching), adaptée aux sites d’Anza, Aït Melloul et périphérie d’Agadir, avec comité de pilotage hebdomadaire.

Objectif: site « inspection-ready » en 4–8 semaines selon complexité, avec indicateurs d’adhérence au PMS > 95 % avant visite.

Phase	Objectifs clés	Livrables	Délai indicatif (Agadir)
1. Diagnostic	Cartographier risques/écarts par site (Anza, Aït Melloul, expédition)	Rapport d’audit, scoring risques, plan d’action priorisé	3–5 jours ouvrés
2. Mise en conformité	Sécuriser hygiène, traçabilité, chaîne du froid, documents PMS	Procédures révisées, enregistrements, preuves d’exécution	2–4 semaines
3. Simulation & coaching	Tester à blanc, corriger, ancrer les réflexes inspection	CR de simulation, plan de clôture, grille Q/R	1–2 semaines

Phase 1 — Audit miroir ONSSA

- Revue terrain (flux, hygiène, froid, traçabilité) sur Anza/Agadir/Aït Melloul.
- Scoring par gravité/fréquence/déTECTABILITÉ, photos & localisations.
- Plan d’action: quick wins puis chantiers lourds, jalonné selon marée/campagne agrumes.

Phase 2 — Consolidation PMS, HACCP et exécution

- Réécriture des procédures, enregistrements critiques « by design ».
- Mise à jour HACCP (diag. procédés, CCP, limites), zonage et validations (ATP/plaques).

- Intégration allergènes et référentiels ISO 22000/FSSC 22000 si applicables.

Phase 3 — Simulation d’inspection & coaching

- Parcours à blanc du contrôle: accueil, atelier, documents, prélèvements.
- Grille Q/R par rôle, disponibilité immédiate des preuves, micro-plan 1–2 semaines.
- Capsules de sensibilisation (NEW LEARNING) pour ancrer les réflexes.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit	Scoring des risques, photos, cartographie des écarts par site.
Plan d’action priorisé	Phasé et daté, quick wins puis chantiers structurants.
PMS & procédures révisés	Alignés ONSSA/HACCP/ISO 22000, adaptés à Agadir–Anza–Aït Melloul.
Check-lists opérationnelles	Démarrage/fin de poste, zonage, contrôles visuels.
Gabarits d’enregistrements	Températures, traçabilité, nettoyage/désinfection, nuisibles, métrologie.
Preuves de validation	ATP/plaques contact, calibrations et certificats fournisseurs.
Simulation d’inspection (CR)	Compte-rendu, plan de clôture, disponibilité des preuves.
Grille Q/R par rôle	Chef d’équipe, qualité, maintenance — réponses factuelles.
Matrice CAPA	Actions correctives/préventives, responsables nommés, délais et preuves.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse de 30–50 % des rebuts/reconditionnements sous 2 mois (Anza) et réduction des écarts de température (Aït Melloul).
- Indicateurs clés stabilisés > 95 % avant visite (enregistrements, froid, nettoyage, traçabilité).
- Fluidité des audits clients et accès accéléré aux marchés RHF/GMS/export.
- Méthode locale et pragmatique: flux halieutiques, chaîne du froid multisites, contraintes N1/N8/N10.
- COPIL hebdomadaire, documentation allégée mais probante, clôture rapide des observations.
- Culture hygiène renforcée: routines terrain (Gemba, check-lists), aisance face aux inspecteurs ONSSA.