

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA à Marrakech

Contexte / Problématique

Dans un environnement à forte affluence touristique et à cadence agroalimentaire soutenue, réussir une inspection ONSSA exige un système PMS/HACCP opérationnel, des preuves prêtes à montrer et une maîtrise des points critiques exposés à Marrakech.

- Contrôles combinant dossier (PMS, HACCP, procédures, enregistrements) et terrain (hygiène, infrastructures, chaîne du froid, nuisibles, traçabilité, étiquetage).
- Risques accrus l'été et en haute saison: amplitudes thermiques, exiguïté des cuisines, flux denses et pics de service.
- Non-conformités typiques: étiquetage interne approximatif, températures non horodatées/sondes non étalonnées, zoning insuffisant, allergènes mal sectorisés, maintenance peu formalisée.
- Enjeux business: accès GMS/CHR/santé, crédibilité aux audits clients, alignement possible avec ISO 22000/FSSC 22000.
- Objectif: fournir des preuves tangibles, cohérentes et à jour pour fluidifier le contrôle et éviter les re-contrôles.

Intervention locale éprouvée: Sidi Ghanem, Al Massar, Azli, Médina, Gueliz, Hivernage, Palmeraie — préparation alignée ONSSA & Codex + simulation de contrôle pour sécuriser le jour J.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en phases, sur site et à distance, avec jalons hebdomadaires, outils simples et gains rapides focalisés sur les priorités ONSSA à Marrakech.

Phase 1 — Audit initial & cartographie des risques

- Visite croisée documentaire + terrain, grille ONSSA/Codex.
- Rapport de diagnostic, carte des risques, plan d'action priorisé.

Phase 2 — Mise à niveau documentaire PMS/HACCP

- Diagrammes réalistes, CCP/PRPo clarifiés, procédures simplifiées.
- Modèles d'enregistrements uniformes et lisibles.

Phase 3 — Conformité opérationnelle

- Zoning, étiquetage interne, chaîne du froid, lutte nuisibles.
- Organisation des chambres froides, flux propres/sales robustes.

Phase 4 — Simulation d'inspection

- Revue documentaire chronométrée + walkthrough en conditions réelles.
- PV à blanc et plan de corrections finalisé.

Phase 5 — Jour J & consolidation

- Assistance le jour J et maîtrise des interactions.
- Point de clôture et plan de maintien des acquis.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic initial	Carte des risques, priorités et plan d'action hiérarchisé.
PMS consolidé et à jour	Plans de nettoyage, autocontrôles, procédures et vérifications d'efficacité.
Études HACCP contextualisées	Diagrammes de fabrication, CCP/PRPo clarifiés, adaptés aux procédés de Marrakech.
Modèles d'enregistrements	Supports uniformes et lisibles pour températures, traçabilité, contrôles.
Traçabilité & étiquetage interne	Formats homogénéisés, marquage dates/DLC, sectorisation allergènes.
PV d'inspection à blanc	Écarts résiduels, preuves attendues et plan de corrections.
Checklists & tableaux de bord	Indicateurs (complétude, chaîne du froid, clôture actions) et checklists visuelles.
Plan de maintien post-contrôle	Feuille de route par zone et calendrier de vérifications internes.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction nette des non-conformités, “first time right” et moins de re-contrôles.
- Expertise terrain à Marrakech (zones industrielles et CHR) et prise en compte des contraintes saisonnières/thermiques.
- Méthodologie phasée, jalons hebdomadaires, gains rapides sur les priorités ONSSA.
- Outils simples et preuves prêtes à l'emploi: traçabilité fiabilisée, étiquetage standardisé, pilotage visuel.
- Digitalisation légère (QR codes, formulaires mobiles) avec preuves imprimables pour le jour J.
- Impact commercial direct: crédibilité renforcée auprès des GMS, CHR et établissements de santé; base solide vers ISO 22000/FSSC 22000.