

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA à Rabat

Délais typiques: 2 à 8 semaines selon périmètre. Objectifs: zéro non-conformité majeure, ≥95 % d'enregistrements complets, ≤3 NC mineures après pré-inspection. Assistance le jour J possible.

Contexte / Problématique

- Risque d'avertissements ou de fermeture administrative en cas de non-conformités (cuisines centrales, usines, traiteurs Rabat–Salé–Kénitra).
- Attentes ONSSA concrètes: hygiène, traçabilité, aptitude sanitaire sur process, chambres froides, réceptions (Marché de gros) et véhicules.
- Objectifs de mission: zéro NC majeure, -60 % de NC mineures en 30 jours, routines de contrôle pérennes.
- Périmètre multi-sites (Rabat–Salé–Témara) et contraintes locales: eau, chaîne du froid, 3D, nettoyage-désinfection.
- Dépendances à sécuriser: analyses d'eau, matériaux au contact, contrats 3D, gestion des corps étrangers, preuves opposables.
- Finalité: PMS robuste, conformité démontrable, inspection conduite sereinement.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 3 phases, cadencée par des jalons hebdomadaires et des preuves rassemblées dans un classeur “ONSSA-ready”. Intervention terrain sur horaires réels (livraisons tôt, service CHR, conditionnement de nuit) pour éviter toute baisse de performance.

Phase	Durée typique	Objectif clé	Livrables clés
Diagnostic	1–2 semaines	Cartographier les risques et prioriser	Plan d'action 30 jours; fiches d'écarts
Déploiement	2–4 semaines	Fiabiliser PMS et enregistrements	PMS mis à jour; enregistrements probants
Pré-inspection	1–2 semaines	Tester, corriger, assister jour J	Rapport à blanc; corrections finales; assistance jour J

Phase 1 — Diagnostic initial et plan d'action

- Revue documentaire (PMS, enregistrements, analyses d'eau, 3D, certificats) et observations inopinées terrain.
- Cartographie des risques HACCP; hiérarchisation des écarts (critique/majeur/mineur).
- Plan d'action 30 jours: responsables, délais, preuves attendues.
- Modèles d'enregistrements adaptés (papier/digital) et tableau de bord de suivi.
- Clarification des responsabilités par zone; rituels de points rapides bi-hebdomadaires.

Phase 2 — Déploiement et preuves de maîtrise

- Réécriture/renforcement des procédures critiques (réception, DLC/DDM, refroidissement, hygiène).
- Validation des plans de nettoyage-désinfection; contrôle quotidien de la chaîne du froid.
- Preuves “opposables”: procédure à jour, exécution conforme, enregistrement daté/signé, action corrective tracée.
- Gestion des allergènes: analyse de risques, zonage/ustensiles, séparation des flux, étiquetage.
- Sous-traitances critiques sécurisées (laboratoires, 3D, métrologie; rapports et levées d’écarts).

Phase 3 — Pré-inspection à blanc et jour J

- Simulation complète d’un contrôle ONSSA (3–4 h): documents, parcours zones, vérification enregistrements.
- Organisation d’accueil des inspecteurs: salle, classeur ONSSA, interlocuteurs, parcours.
- Présence de l’expert le jour J: gestion du tempo, réponses claires, accès immédiat aux preuves.
- Appui aux prélèvements/analyses (eau, surfaces) via laboratoires partenaires.
- Plan de correction post-contrôle et preuves de clôture; bilan et calendrier d’audits internes trimestriels.

Livrables

Livrable	Description
Diagnostic sur site	Cartographie des risques HACCP; fiches d’écarts documentées (photos, relevés).
Plan d’action 30 jours	Actions priorisées avec responsables, délais et preuves attendues.
PMS mis à jour	Procédures HACCP, PRP/PRPo, consignes de réception/stockage/préparation/cuisson/refroidissement/distribution, matrice allergènes.
Enregistrements probants	Températures, fiches ouverture/fermeture, registres NC et actions correctives, étalonnages.
Classeur ONSSA “prêt”	Sommaire, fiches maîtres, enregistrements types, analyses d’eau récentes, FDS, contrats/rapports 3D.
Rapport de pré-inspection	Écarts résiduels, corrections finales, préparation du parcours jour J.
Preuves d’actions correctives	Photos datées/signées; scans d’enregistrements; rapports de prestataires.
Certificats et analyses	Analyses microbiologiques d’eau, prélèvements de surfaces selon besoin.
Modèles d’enregistrements	Formats papier/digital adaptés aux sites (températures, check-lists, NC).
Tableau de bord KPI	Complétude des enregistrements, dérives températures, corrections < 24 h, écarts allergènes.
Dossier post-contrôle (si écarts)	Plan de levée d’écarts et preuves de clôture à adresser à l’ONSSA; option audits trimestriels.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction tangible des non-conformités (ex.: –60 % de dérives températures en 6 semaines observées en CHR Hay Riad).
- Inspection fluide et maîtrisée: classeur “ONSSA-ready”, réponses rapides, assistance le jour J.

- ROI rapide: moins de pertes matière, moins de temps “admin”, baisse des urgences 3D et des reprises.
- Accès marchés et appels d’offres: PMS solide, traçabilité lisible, audits clients facilités (alignement HACCP/ISO 22000).
- Standardisation multi-sites Rabat–Salé–Témara: pratiques harmonisées, indicateurs partagés, contrôles internes tournants.
- Ancrage local: connaissance des attentes ONSSA régionales et des contraintes terrain (eau, froid, 3D, flux CHR).