

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA à Tanger

Contexte / Problématique

Accompagnement opérationnel des sites tangérois (Gzenaya, Moghogha, Melloussa, zone portuaire, corniche/Marina) pour anticiper les contrôles ONSSA et sécuriser les flux Tanger Med / MEDHUB.

- Exigences ONSSA renforcées: conformité des infrastructures, hygiène du personnel, propreté équipements, PMS et étude HACCP robustes.
- Risque élevé en cas de non-conformités: blocage d'expéditions, fermetures temporaires, coûts cachés (rebuts, pénalités, retards logistiques).
- Non-conformités fréquentes: traçabilité/enregistrements lacunaires, écarts de température, zones humides et maintenance insuffisante, séparation allergènes incomplète.
- Besoin d'un cadrage documentaire précis et d'un interlocuteur unique; tenue d'un dossier d'établissement à jour et simulation interne de l'inspection.
- Objectif: rendre l'inspection prévisible, preuves de maîtrise disponibles immédiatement, et éviter les contre-visites.

Repères délais: 4–8 semaines pour une PME (Gzenaya/Moghogha) ; 6–10 semaines pour une conserverie proche de Tanger Med ; 2–4 semaines en CHR sur la corniche.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en phases intégrées, adaptée aux cadences et contraintes locales (zones franches, flux portuaires, saisonnalité, équipes de nuit).

1) Diagnostic initial et audit blanc

- Revue des locaux, flux, surfaces, équipements, réceptions/stockage, chaîne du froid, N/D, nuisibles, PMS/HACCP et enregistrements.
- Audit blanc selon les attentes ONSSA; écarts classés par criticité; rapport alimentant le plan d'action.

2) Plan d'action priorisé et chiffré

- Priorisation des écarts documentaires, infrastructurels et comportementaux.
- Chiffrage et calendrier réalistes, intégrant pics logistiques vers Tanger Med/MEDHUB.

3) Mise à niveau documentaire (PMS, HACCP, ISO 22000)

- Procédures clarifiées et fidèles aux pratiques des équipes à Tanger.
- HACCP révisée: saisonnalité, arrivages portuaires, flux d'export; alignement pragmatique ISO/FSSC 22000 si pertinent.

4) Mise à niveau opérationnelle et essais à blanc

- Renforcement N/D, maîtrise températures critiques, allergènes, lutte nuisibles, hygiène du personnel.

- Balisage flux propres/sales, signalétique robuste, maintenance préventive; essais à blanc et “quick wins”.

5) Simulation d’inspection et coaching

- Mise en situation: présentation des procédures et enregistrements par les encadrants.
- Correction des derniers écarts; check-list de clôture et plan de garde.

Phase	Durée indicative	Livrables clés	Responsable
Diagnostic et audit blanc	1 à 2 semaines	Rapport d’écarts, grille de priorisation	Consultant + RQ site
Mise à niveau documentaire	1 à 3 semaines	PMS optimisé, HACCP révisée, modèles d’enregistrements	Consultant + équipe QHSE
Mise à niveau opérationnelle	2 à 4 semaines	Procédures terrain, affichages, formation-action	Production + QHSE
Simulation d’inspection	1 semaine	Check-list de clôture, plan de garde	Direction + RQ

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et grille de priorisation	Issues du diagnostic et de l’audit blanc, classées par criticité.
PMS optimisé	Procédures adaptées à Tanger: réception, stockage, fabrication, N/D, maintenance, non-conformités.
Étude HACCP révisée	Intègre saisonnalité, arrivages portuaires, flux d’export; alignement ISO/FSSC 22000 si utile.
Modèles d’enregistrements et grilles d’autocontrôle	Relevés de températures, traçabilité, calibrations; prêts à l’emploi.
Procédures terrain et affichages	Signalétique flux propres/sales, check-lists de nettoyage, instructions visuelles.
Check-list de clôture et plan de garde	Sécurisation du jour J et de la réactivité post-inspection.
Tableaux de bord et routines post-inspection	Indicateurs hebdo/mensuels, audits internes courts, suivi 90 jours.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise ancrée à Tanger: Gzenaya, Moghogha, Melloussa, zone portuaire, corniche/Marina; exigences zones franches et Tanger Med/MEDHUB.
- Réduction des risques majeurs: saisies, destructions, fermetures; baisse des rebuts et des urgences de maintenance.
- Fluidité logistique et accès marchés: expéditions accélérées, traçabilité solide, conformité valorisée par GMS/B2B.
- Équipes alignées: formation-action, affichages utiles, routines d’autocontrôle; preuves disponibles immédiatement à l’inspection.
- Approche pragmatique et cadencée: diagnostic, audit blanc, plan d’action chiffré, mises à niveau, simulation ONSSA.

- ROI tangible: moins de retards/contre-visites, cycles de cash raccourcis, confiance accrue des clients CHR et industriels.

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