

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA au Maroc

Diagnostic rapide et plan d'action ciblé sous 72 h ouvrées (intervention partout au Maroc).

Contexte / Problématique

L'ONSSA contrôle à la fois la conformité documentaire et la réalité opérationnelle. Les écarts exposent à avertissements, mises en demeure, saisies ou suspensions.

- Enjeu réglementaire et opérationnel pour tous les sites agroalimentaires (usines, plateformes, hôtellerie-restauration).
- Attentes clés: hygiène, traçabilité amont-aval, formation, températures, DLC/DM, nettoyage-désinfection, nuisibles, autocontrôles, flux sales/propres.
- Références: loi 28-07, circulaires ONSSA, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000, Codex Alimentarius.
- Risques sectoriels et territoriaux variés (usines, entrepôts, cuisines centrales, hôtels).
- Objectif: faire converger pratiques quotidiennes et exigences ONSSA, éviter sanctions et aléas d'exploitation.

Notre approche / Méthodologie

Mission séquencée et pilotée: cadrage, audit terrain, revue documentaire, plan d'action priorisé, mise en conformité, audits à blanc, assistance jour J. Indicateurs de suivi et rituel hebdomadaire avec les équipes.

Phase	Objectif	Livrables	Délai indicatif (j. ouvrés)
Cadrage	Aligner objectifs et périmètre	Charte de mission, planning	1–2
Audit initial	Évaluer l'écart réel	Rapport d'audit, plan d'action	2–3
Mise en conformité	Corriger et prouver	Procédures, enregistrements	5–15
Audit à blanc	Tester et roder	Écarts résiduels, corrections	1–2
Assistance	Sécuriser la visite	Support jour J, débrief	1

Cadrage

- Cadrage sectoriel et territorial.
- Périmètre, objectifs, jalons et indicateurs.
- Planning et responsabilités.

Audit initial et plan d'action priorisé

- Diagnostic zones à risques et revue documentaire PMS/HACCP.
- Tests d'enregistrements et confrontation terrain/procédures.
- Classement des non-conformités et plan d'action priorisé.

Mise en conformité opérationnelle et preuves

- Corrections poste par poste (gestes, flux, équipements de mesure).
- Preuves: enregistrements, photos datées, rapports, certificats.
- Refonte documentaire concise; focus allergènes et affichages visuels.

Audits à blanc

- Simulation complète: questions, échantillonnage, traçabilité lot test.
- Qualification et clôture rapide des écarts résiduels.
- Rôles jour J, présentation des preuves, gestion des réserves.

Assistance le jour J

- Présence sur site ou à distance.
- Appui à la démonstration et débrief post-visite.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit initial	Constats, écarts (mineurs/majeurs/critiques), recommandations.
Plan d'action priorisé	Actions, responsables, délais, preuves attendues.
Procédures et enregistrements	Documents concis, à jour, alignés ONSSA/HACCP/ISO 22000.
Check-lists visuelles	Contrôles internes adaptés aux postes et aux zones.
Fiches de poste & diagrammes de flux	Rôles clairs, marche en avant et maîtrise des flux.
Dossiers d'agrément/renouvellement	Index, versioning, correspondance exigences ONSSA.
Book de preuves par zone	Enregistrements, photos datées, traçabilité par lot.
Registre actions correctives	Non-conformités, causes racines, corrections, vérification.
Matrice allergènes & affichages	Gestion des risques de contamination croisée et étiquetage.
Indicateurs & tableau de bord	Taux de conformité, complétude documentaire, délais de clôture.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats mesurables dès les premières semaines; mission orientée preuves.
- Réduction des pertes matières, incidents qualité, retours et litiges.
- Fluidité le jour J: rôles préparés, démonstration rapide, moins de stress.
- Approche sectorielle et territoriale adaptée aux réalités marocaines.
- Gouvernance durable: rituels d'équipe, tableau de bord, audits flash.
- Tremplin vers ISO 22000 / FSSC 22000 après sécurisation ONSSA.