

Pourquoi choisir GLM Consulting ?

- ✓ Expertise approfondie
- ✓ Approche personnalisée
- ✓ Consultants expérimentés
- ✓ Réussite garantie
- ✓ 7J/7 Support



Nous contacter

0707-700-229

www.glm-consulting.ma

Support@glm-consulting.ma



Rue sebbou, Oualili B
Bureau 4. Kénitra Maroc

**GLM CONSULTING :
VOTRE PARTENAIRE
POUR L'OBTENTION
DE L'AGRÉMENT
AUTORISATION
SANITAIRE ONSSA**



Nos services

Chez GLM Consulting, nous vous offrons un accompagnement personnalisé à chaque étape de votre démarche pour obtenir l'agrément ONSSA

- 1.Évaluation préliminaire** : Analyse de la conformité de votre entreprise avec les exigences réglementaires
- 2.Formation et sensibilisation** : Formation de vos employés aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 3.Mise en place des procédures** : Assistance dans la mise en place des procédures internes et des systèmes de traçabilité
- 4.Audit interne et préparation à l'inspection** : Réalisation d'un audit interne pour vérifier la conformité de votre établissement
- 5.Suivi post-agrément** : Conseil et accompagnement pour le maintien et l'amélioration continue de la conformité.

Glm Consulting 



**AGRÉMENT
AUTORISATION
SANITAIRE
ONSSA**

www.glm-consulting.ma

Ne laissez pas la complexité des démarches réglementaires entraver la croissance de votre entreprise. Faites confiance à GLM Consulting pour vous guider vers l'obtention de l'agrément ONSSA.

 Conformité



**POUR EN SAVOIR PLUS
SUR NOS SERVICES OU
POUR PRENDRE
RENDEZ-VOUS AVEC
UN CONSULTANT,
CONTACTEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT :**



 **Agrément ONSSA**

est une certification officielle attestant de la conformité d'une entreprise aux normes de sécurité et d'hygiène

 **Autorisation ONSSA**

1. **L'agrément sanitaire ONSSA** est requis pour les entreprises avec des **produits alimentaires périssables**, tels que la viande, les produits laitiers ou les œufs, **une étude HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est exigée.**
2. **L'autorisation ONSSA** est plutôt délivrée aux entreprises qui traitent des **produits alimentaires non périssables** et ne nécessite pas nécessairement **la mise en place d'un système HACCP**. Cependant, l'autorisation implique que l'entreprise doit respecter les normes de base en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,

