

Fiche Technique: Conseil PMS à Casablanca

Contexte / Problématique

- Métropole à forts volumes: supply chain rapide, pression réglementaire ONSSA et exigences clients B2B/GMS.
- Aïn Sebaâ / Sidi Bernoussi: diversité de procédés (viandes, laits, boissons, BVP, plats prêts) → cartographie HACCP fine et PMS piloté.
- Port de Casablanca: maîtrise de la chaîne du froid et traçabilité temps réel sur entrepôts et terminaux.
- Zenata et plateformes régionales: digitalisation des enregistrements PMS pour des gains de temps.
- Restauration collective/cuisines centrales: standardiser contrôles réception, PND, gestion allergènes.
- Alignement aux référentiels (ISO 22000, FSSC 22000, Codex) en restant pragmatique face aux contraintes locales (saisonnalité, sous-traitance, export).

Résultats observés: baisse de 30–50 % des écarts de base en moins de 3 mois et amélioration tangible de la tenue des enregistrements au semestre.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie éprouvée sur ateliers, usines, cuisines centrales et entrepôts du Grand Casablanca. Phases claires, temps terrain + ateliers, livrables actionnables. Objectifs: réduction des NC, fiabilisation des autocontrôles, préparation sereine aux audits.

Phase 1 — Audit initial (1–2 semaines)

- Diagnostic terrain opposable (postes, flux, eau/air/déchets) et cartographie des dangers.
- Contrôles réception/chaîne du froid proches du Port; matrice de criticité et plan d'action priorisé.

Phase 2 — Design documentaire (2–4 semaines)

- Procédures et enregistrements simplifiés; PRP; plan de nettoyage validé.
- Supports faciles à compléter; option de formulaires numériques et traçabilité temps réel.

Phase 3 — Déploiement (3–6 semaines)

- Briefs équipes, démarrage des routines (points quotidiens, tours d'atelier, revues mensuelles).
- Mise en place d'un tableau de bord, responsabilités clarifiées et outillage (étalonnage, hygiène).

Phase 4 — Vérification (2 semaines)

- Audits internes par zone, revues d'enregistrements, tests ATP, simulations retrait/rappel.
- Ajustements post-revue HACCP, traitement des NC et préparation à l'audit (récit de preuve).

Livrables

Livrable	Description
Manuel PMS	Cadre de référence et organisation du dispositif.
Procédures transverses	Réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, emballage, expédition.
Instructions de poste & enregistrements	Supports standardisés, lisibles et auditable en atelier.
Plan de nettoyage-désinfection	Plan validé (incl. maîtrise biofilm selon contexte procédés).
Plan de lutte anti-nuisibles	Organisation, suivi et preuves d'efficacité.
Plan d'étalonnage	Maîtrise des instruments (ex.: thermomètres étalonnés).
Étude HACCP actualisée	Matrice de dangers, arbre de décision, liste CCP/PRPO.
Registre NC & actions	Non-conformités, actions correctives et preuves de clôture.
Plan de formation & vérification	Montée en compétence, audits internes et revues.
Guide audits ONSSA/clients	Check-list de preuves terrain/documentaires adaptée aux sites casablancais.
Tableau de bord	Indicateurs clés: réceptions, températures, NC majeures, délais de clôture, tendances d'audit.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction du temps de saisie/archivage des enregistrements de 20–40 % sur sites à cadence élevée.
- Baisse des NC critiques en audits ONSSA/clients grâce à des contrôles ciblés et des preuves robustes.
- Traçabilité fiabilisée: traitement accéléré des incidents, retraits/rappels mieux maîtrisés.
- Satisfaction client et obtention de contrats à plus forte valeur via une maîtrise démontrée des CCP/PRPO.
- Moins de pertes/retours et coûts d'assurance réduits; audits plus fluides et moins stressants.