

Fiche Technique: Conseil PMS à Tanger

Contexte / Problématique

Tanger concentre des enjeux logistiques (Tanger Med, TFZ), industriels (Gzenaya, Moghogha) et de services (Corniche, Malabata, établissements de santé) où la maîtrise sanitaire est stratégique.

- Conformité ONSSA et alignement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 requis pour accéder aux marchés exigeants (retail, export UE/UK, hôtellerie).
- Risques élevés liés aux flux multiproduits, à la chaîne du froid et aux pics saisonniers touristiques.
- Nécessité d'un PMS adossé au Codex, applicable en conditions réelles de cadence et de température.
- Clarification des responsabilités réception–préparation–cuisson–refroidissement–stockage–distribution.
- Traçabilité par lots et par températures, y compris lors des transferts vers Tanger Med.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en phases, jalonné de livrables concrets et validé avec la direction qualité/HSE. Coordination possible avec laboratoires agréés régionaux et auditeurs ISO 22000/FSSC 22000.

Diagnostic terrain et analyse des écarts

- Audit des zones clés (réception, préparation, cuisson, refroidissement, stockage, expédition).
- Mesures in situ (températures, délais, marche en avant), écarts vs. HACCP/ONSSA.

Conception du PMS et outillage opérationnel

- Diagrammes, analyses de dangers, fixation CCP/PRPo, procédures et enregistrements utiles.
- Ateliers avec responsables (Gzenaya/TFZ), intégration outils papier/Excel/digital interne.

Mise en œuvre, vérification et amélioration

- Déploiement sur site aux moments critiques (réception tôt, préparation avant expédition, service du soir).
- Suivi par comités HACCP et indicateurs simples (températures, micro, non-conformités).

Phasage type et jalons

Phase	Durée type	Livrables clés	Indicateurs de succès
Diagnostic	2 à 4 semaines	Cartographie flux, analyse écarts, plan d'action	Écarts critiques identifiés, priorisation validée
Conception PMS	4 à 6 semaines	Diagrammes, HACCP, procédures, enregistrements	Documents validés, tests pilote réussis
Mise en œuvre	4 à 8 semaines	Déploiement, coaching de poste, tableaux de bord	Enregistrements conformes, écarts en baisse
Suivi	3 à 6 mois	Audits internes, revues HACCP, ajustements	Stabilité résultats micro, audit ONSSA serein

Livrables

Livrables jalonnés, pragmatiques et audités sur le terrain pour sécuriser conformité et performance.

Livrable	Description
Cartographie des flux et des zones	Schéma d'implantation sanitaire (marche en avant) et priorisation CCP/PRPo.
Analyses de dangers & plan HACCP	Analyses validées, limites critiques, surveillance et enregistrements associés.
Diagrammes de fabrication	Diagrammes alignés sur procédés réels (froid positif/négatif, multi-produits).
Procédures & enregistrements	Formats simples, utiles et auditable (ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000).
Consignes de poste	Instructions lisibles par poste, adaptées aux cadences et températures.
Grilles de contrôle & tableaux de bord	Indicateurs clés (températures, refroidissement, non-conformités) pilotés en comité HACCP.
Plan d'action priorisé	Vagues courtes (2–4 semaines) avec mesure d'impact et points de contrôle.
Plan d'échantillonnage microbiologique	Fréquences/matrices définies avec laboratoires agréés Tanger–Tétouan–Al Hoceïma.
Protocole de nettoyage-désinfection	Fréquences rationalisées et produits conformes/efficaces, vérification d'efficacité.
Protocole de chargement en froid continu	Maintien en froid, scellés, temps de chargement sécurisés pour expéditions via Tanger Med.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gain mesuré: –15 à –30 % des coûts de non-qualité en 6–9 mois (moyenne constatée à Tanger).

- Moins de rebuts, de litiges et de ruptures de froid; traçabilité lot/température solidifiée.
- Fluidité logistique vers Tanger Med; contrôles critiques allégés et fiables sur quai.
- Inspections ONSSA plus sereines; préparation aux audits fournisseurs/certification.
- Productivité accrue: enregistrements simplifiés, suppression des doublons et retours chariot.
- Accès renforcé aux marchés exigeants (retail national, export UE/UK, hôtellerie internationale).
- Système vivant: comités HACCP actifs, indicateurs courts, amélioration continue ancrée terrain.