

Fiche Technique: Conseil PMS au Maroc

Contexte / Problématique

Le Conseil PMS au Maroc vise la conformité ONSSA et l'excellence opérationnelle dans des contextes industriels, RHD, hôteliers et santé soumis à des contraintes climatiques, logistiques et saisonnières.

- Inspections ONSSA renforcées (Casablanca, Agadir, Fès-Meknès, Tanger Med, Safi) et attentes de preuves d'auto-contrôle.
- Référentiels à respecter: Codex HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et guides sectoriels marocains.
- Risques critiques: chaîne du froid (pêche, RHD), microbiologie (laiteries), allergènes (pâtisserie), corps étrangers (conserverie).
- Contraintes marocaines: vagues de chaleur, disponibilité de l'eau, retards logistiques portuaires, saisonnalité des effectifs.
- Enjeux business: continuité d'activité, réduction des coûts de non-qualité, relations distributeurs/UE, réputation et gouvernance.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie éprouvée, phasée et orientée résultats en 4 à 12 semaines selon la taille et la complexité des sites (industrie, logistique, RHD/hôtellerie, santé).

Phase	Durée type	Objectif clé
Cadrage	1 semaine	Aligner objectifs, obligations ONSSA et KPI business.
Diagnostic	1 à 2 semaines	Audit terrain et cartographie des dangers par ligne/produit.
Conception	2 à 4 semaines	Procédures, enregistrements, matrice CCP/PRPo/PRP validés.
Pilote	1 à 2 semaines	Tests en unité, ajustements, formation ciblée.
Déploiement	2 à 4 semaines	Déploiement multi-sites, audit à blanc, plan d'actions.

Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Observations terrain, entretiens équipes, relevé documentaire.
- Analyse zones, températures, allergènes, PND, eau, nuisibles.
- Matrice des risques (biologiques, chimiques, physiques) par atelier.

Conception d'un référentiel PMS clair et déployable

- Procédures opérationnelles courtes, seuils critiques réalistes.
- CCP/PRPo/PRP documentés, responsabilités et preuves de maîtrise.
- Check-lists ONSSA, plan hygiène-environnement cohérent.

Pilotage du changement et montée en compétence

- Co-construction avec superviseurs, routines de vérification.

- Supports simplifiés: pages plastifiées, QR codes, archivage centralisé.
- Coaching en situation et rappels ciblés pour la culture sécurité alimentaire.

Livrables

Des livrables opérationnels, utilisables immédiatement au poste de travail et conformes aux attentes ONSSA et référentiels internationaux.

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Audit initial, cartographie des dangers par atelier et consolidée.
Matrice CCP/PRPo/PRP	Seuils critiques, tolérances, actions correctives et plan de vérification.
Procédures et modes opératoires	Réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, remise en température, hygiène du personnel, maintenance hygiénique.
Enregistrements simplifiés	Focalisés sur données critiques (températures, temps, propreté, allergènes).
Plans hygiène & nuisibles	PND, lutte antiparasitaire, protocoles de vérification et preuves associées.
Dossier de preuve ONSSA	Indexé: analyses d'eau, enregistrements températures, certificats de calibration, rapports de dératisation-désinsectisation.
Supports de poste et check-lists	Pictos, visuels, check-lists d'audit interne, QR codes vers la dernière version.
Tableau de bord & feuille de route	KPI CODIR (NC majeures, pertes, températures, actions), plan 12–24 mois et suivi post-mission.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats visibles en 4–12 semaines grâce à des phases courtes et intensives.
- Approche terrain, co-construction avec les équipes; procédures courtes et exploitables.
- Accélère la mise en conformité ONSSA et prépare ISO 22000 / FSSC 22000.
- Adapté aux réalités marocaines: climat, logistique portuaire, saisonnalité, multi-sites.
- Suivi post-mission solide: audits de suivi, assistance audits clients/ONSSA, outils durables.

Repères ROI observés: -30 à -50 % de non-conformités majeures en 6 mois, -20 à -35 % de pertes/rebut, +15 à +25 % de taux de service (cas Casablanca, Kénitra, Marrakech, Agadir).