

Fiche Technique: Diagnostic PMS à Tanger

Contexte / Problématique

- Démarche structurée alignée sur ONSSA et standards HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Flux rapides entre Port Tanger Med, Tanger Free Zone, Gzenaya et distribution urbaine: points de maîtrise robustes (chaîne du froid critique).
- Risques ciblés: microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes; non-conformités tracées et qualifiées.
- Variations saisonnières et aléas logistiques; pics touristiques impactant approvisionnements et tournées.
- Enjeux spécifiques: cuisines centrales, hôtels de la Corniche/Malabata, laboratoires internes et multiplicité des fournisseurs.
- Objectif: transformer le contrôle réglementaire en levier de performance (documents exploitables, indicateurs et investissements ciblés).

Périmètre tangérois adressé: Port Tanger Med, Tanger Free Zone, Gzenaya, Tanger Automotive City, Corniche/Malabata et distribution locale.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en 4 phases: cadrage, audit terrain, analyse & rapport, restitution & plan d'action. Intègre les réalités de Tanger (multi-sites en zone franche, flux via Tanger Med, contraintes horaires, gestion du froid).

Phase	Livrables	Durée indicative	Zones ciblées à Tanger
Cadrage	Check-list d'entrée, planning, grille d'audit	0,5 à 1 jour	Sièges, coordination sites TFZ/Gzenaya
Audit terrain	Constats factuels, tests de traçabilité	1 à 3 jours/site	TFZ, Gzenaya, cuisines Corniche/Malabata
Analyse et rapport	Rapport noté, plan d'action priorisé	2 à 5 jours	Bureau d'étude + échanges managers
Restitution	Atelier décisionnel, feuille de route	0,5 jour	Site principal Tanger

Phase 1 — Préparation et cadrage documentaire

- Collecte et analyse: plans, PRP, HACCP, enregistrements (températures, nettoyages), résultats labos, nuisibles, maintenance, fiches fournisseurs.
- Point de lancement (qualité/HSE/production), accès zones sensibles, rôles et planning.
- Production d'une check-list d'entrée et calibration de l'échantillonnage/durée.
- Canal Q/R rapide pour clarifier réglages, calibrages, incidents froid, particularités produits.

Phase 2 — Audit terrain multi-sites et tests de traçabilité

- Observation: réceptions, stockages (FIFO/FEFO), préparations (flux croisés), conditionnements, expéditions.
- Tests de rappel à blanc: vitesse, précision et complétude des preuves (ERP/WMS/papier).
- Contrôles PRP: étalonnage, N/D, hygiène mains/tenues, allergènes, nuisibles.
- Focales tangéroises: quais ouverts, multi-produits, chambres froides (sur-remplissage/sondes).
- Débrief à chaud: causes probables, actions immédiates sans investissement majeur.

Phase 3 — Analyse, livrables et plan d’action priorisé

- Consolidation des constats par thématique et priorisation gravité/faisabilité.
- Rapport noté avec recommandations concrètes et hiérarchisées.
- Mise à jour du PMS, instructions N/D, plans de contrôle, enregistrements clés.
- Boucle d’amélioration: audits express hebdomadaires (~20 min) adaptés aux cadences.

Phase 4 — Restitution et feuille de route

- Restitution décisionnelle: matrice des risques, quick wins, investissements recommandés.
- Plan d’action avec responsables, délais, indicateurs; calendrier de revues.
- Pilotage via tableau de bord croisant risques, actions, preuves et résultats.

Livrables

Livrable	Description
Rapport structuré	Note par thématique, constats factuels illustrés, analyse des causes probables.
Plan d’action priorisé	Actions hiérarchisées avec responsables, échéances et indicateurs de suivi.
Check-lists opérationnelles	Réception, N/D, contrôle chambres froides, gestion des allergènes (prêtes à l’emploi).
Matrice des risques	Mise à jour gravité/fréquence avec priorisation des risques tangérois.
Supports visuels	Affichages terrain et consignes visuelles pour opérateurs.
Restitution décisionnelle	Atelier avec décideurs; feuille de route validée et calendrier de déploiement.
Point de suivi post-mission	Vérification des premiers jalons et efficacité des CAPA.
Check-list d’entrée & grille d’audit	Périmètre documentaire et critères d’observation adaptés à Tanger.
Constats + tests de traçabilité	Éléments factuels et résultats des rappels à blanc.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA sécurisée et alignement Codex, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000.
- Approche terrain adaptée aux flux tangérois (Port Tanger Med, TFZ, Gzenaya, HORECA).
- Traçabilité éprouvée, enregistrements courts et fiables; discipline documentaire renforcée.
- Réduction des audits clients additionnels et crédibilité accrue pour les marchés export.
- Pilotage par indicateurs, plan d’action priorisé et boucle d’amélioration continue.

Repères ROI observés: +10 à +25 % de taux de conformité PRP en 3 mois, -5 à -15 % de rebuts, > -30 % sur le temps de rappel à blanc.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com