

Fiche Technique: Externalisation PMS à Agadir

Contexte / Problématique

- Réduire le risque de non-conformités ONSSA et sécuriser la conformité HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Complexité des flux à Agadir/Anza/Aït Melloul: réception maritime, transformation, congélation, expédition.
- Risques clés: maîtrise du froid, séparation flux propres/sales, hygiène du personnel, désinfection des lignes.
- Variabilité opérationnelle (marées, saisons halieutiques, campagnes primeurs, pics hôteliers) nécessitant une rigueur quotidienne.
- Besoin de traçabilité robuste, d'autocontrôles probants et de preuves auditables.

Notre approche / Méthodologie

Dispositif structuré, multi-sites et orienté résultats, avec Quick Wins dès le démarrage. Pilotage hebdomadaire/mensuel, aligné ONSSA, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000, et rituels courts intégrés aux routines d'équipe.

Phase 1 — Diagnostic initial (2 à 3 semaines)

- Évaluer PMS, flux, zones, traçabilité (Aït Melloul/Anza/port).
- Livrables: rapport d'écarts, plan d'action priorisé.
- Indicateurs: écarts critiques, délai de clôture.

Phase 2 — Refonte documentaire (3 à 4 semaines)

- Aligner procédures HACCP, diagrammes réels, CCP mesurables.
- Livrables: procédures, matrices de risques, formulaires simplifiés.
- Indicateurs: taux d'adoption, complétude des enregistrements.

Phase 3 — Déploiement terrain (4 à 6 semaines)

- Intégrer contrôles pré-op, autocontrôles, rituels de poste.
- Livrables: check-lists, vérifications, routines hebdo/mensuelles.
- Indicateurs: conformité pré-op, écarts non-critiques/lot.

Phase 4 — Audit interne (mensuel/trimestriel)

- Vérifier l'efficacité du PMS et préparer les inspections.
- Livrables: rapport d'audit, plan d'actions correctives.
- Indicateurs: % d'actions closes à l'échéance.

Phase 5 — Amélioration continue (itératif)

- Revues hygiène, mises à jour PMS, retours d’expérience.
- Veille ONSSA, alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Stabiliser et optimiser selon saisonnalité et charges.

Livrables

Livrable	Description
Procédures HACCP	Alignées sur vos flux réels et les attentes ONSSA, compatibles ISO 22000/FSSC 22000.
Diagrammes de fabrication & CCP	CCP redéfinis (températures, refroidissements, pH/salinité) avec limites et fréquences mesurables.
Plan de nettoyage-désinfection	Adapté aux rythmes (marée, pics de réception, campagnes d’export), protocoles validés.
Plan allergènes & traçabilité	Maîtrise des allergènes et traçabilité par lot de la réception au chargement.
Enregistrements & check-lists	Formulaires standardisés et check-lists pré-op, simples et tenables au poste.
Plan de vérification & audits internes	Calendrier d’audits, tournées de vérification et suivi des actions correctives.
Rapports & indicateurs	Rapports d’audit, plans d’actions datés, tableau de bord orienté risques.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Après 3 à 6 mois: baisse de 30 à 50 % des non-conformités et taux de complétude des enregistrements au-delà de 95 %.

- Sécurisation des points critiques (températures, refroidissements, pH/salinité) et traçabilité consolidée.
- Préparation renforcée aux inspections ONSSA et aux audits clients; alignement ISO 22000/FSSC 22000.
- Allègement de la charge administrative via enregistrements simplifiés et rituels courts.
- Consultant référent, rituels de pilotage et indicateurs orientés risques pour une conformité pérenne.
- Adaptation terrain aux sites d’Agadir, Aït Melloul, Drarga et aux contraintes halieutiques/restauration/hôtellerie.