

Fiche Technique: Externalisation PMS à Casablanca

Contexte / Problématique

- Écosystème casablancais complexe: flux portuaires, multi-sites (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur, Mediouna, Zenata), diversité de process.
- Exigences ONSSA: enregistrement/agrément, autocontrôles microbiologiques & physico-chimiques, inspections inopinées.
- Objectifs de l'externalisation: raccourcir les délais de mise en conformité, fiabiliser l'HACCP, structurer la documentation et les routines robustes.
- Criticité de la chaîne du froid et de la traçabilité par lots pour la distribution moderne, l'import/export et les audits clients.
- Risque de non-conformités majeures si preuves documentaires incomplètes; besoin d'indicateurs et de traçabilité amont/aval solides.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil end-to-end: du diagnostic terrain à la stabilisation, avec preuve par les faits, simplicité documentaire et gouvernance claire. Intégration des référentiels HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000, alignée aux inspections ONSSA et aux attentes clients (GMS, B2B, export).

Délais typiques pour une PME (1–2 lignes à Aïn Sebaâ / Sidi Bernoussi): 10 à 16 semaines — Diagnostic 2–3 sem., Conception 3–5 sem., Déploiement & stabilisation 4–8 sem.

Phase	Objectif	Délai type	Livrables
Diagnostic initial	Cartographier risques/flux	2 à 3 semaines	Rapport d'écarts, plan d'actions priorisé
Conception PMS	Structurer HACCP/PRP/PRPo	3 à 5 semaines	Procédures, modes opératoires, formulaires
Déploiement	Former-exécuter-collecter preuves	4 à 8 semaines	Enregistrements, tableaux de bord
Stabilisation	Maîtriser CCP et non-conformités	4 semaines	Revue de direction, plan d'amélioration

Diagnostic de terrain et priorisation des actions

- Observations en ateliers, vérification des équipements de mesure (sondes, enregistreurs), audit des zones sensibles.
- Classement des constats selon impact sanitaire, risque réglementaire et faisabilité.
- Quick wins immédiats, chantiers PRP/PRPo/HACCP, et investissements ciblés si nécessaires.

Conception documentaire et intégration à vos routines

- Procédures claires, instructions visuelles adaptées, fiches d'enregistrement simples.

- HACCP par ligne/produit si pertinent; fiches CCP lisibles (seuils, tolérances, actions correctives, responsabilités).
- Registre des non-conformités avec responsabilités/délais; indicateurs consolidés; dossier prêt pour inspections ONSSA.

Déploiement terrain et stabilisation

- Accompagnement à l’exécution des contrôles, enregistrements systématiques, actions correctives en cas de dérive.
- Rituels courts: revues quotidiennes/hebdomadaires des points critiques et de la complétude documentaire.
- Revue de direction allégée; analyse mensuelle des écarts; simplification continue des formulaires.

Gouvernance d’un PMS externalisé

- Comité de pilotage (direction, qualité, production, supply, maintenance si besoin) pour des arbitrages rapides.
- Rôles balisés, points hebdomadaires, revues CCP, suivi des non-conformités documenté.
- Réduction des délais de mise en place, autonomie opérationnelle accrue, dispositif robuste aux audits.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts + plan d’actions priorisé	État des lieux, écarts majeurs, quick wins, chantiers et investissements ciblés.
Corpus documentaire PMS	Procédures, modes opératoires, instructions visuelles alignés Codex/ISO 22000/FSSC 22000.
Plan HACCP finalisé	PRP/PRPo/CCP, seuils, tolérances, fréquences de surveillance et responsabilités.
Fiches d’enregistrement et preuves	Réceptions, températures, traçabilité, étalonnages; modèles harmonisés et auditable.
Registre des non-conformités	Responsables, délais, statuts, analyses de causes, actions correctives/préventives.
Tableaux de bord de pilotage	Indicateurs clés (taux de dérives CCP, délais de clôture, conformité documentaire).
Revue de direction & plan d’amélioration	Synthèse des résultats, décisions structurantes, préparation audits/inspections ONSSA.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Résultats mesurables: réduction de 20–40 % des non-conformités récurrentes; libérations de lots accélérées; rebuts en baisse.
- Conformité ONSSA sécurisée et preuves “audit-proof” pour clients GMS/B2B; traçabilité ascendante/descendante maîtrisée.
- Approche terrain adaptée à Casablanca: routines simples, rituels courts, gouvernance claire et documentée.
- Documentation légère, lisible et exécutable au poste; dossiers prêts pour inspections et audits.

- Alignement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; tremplin vers la certification.
- Gain de temps pour vos priorités industrielles et commerciales sans sacrifier la maîtrise des risques.

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