

Fiche Technique: Externalisation PMS à Marrakech

Contexte / Problématique

- Pression sanitaire élevée à Marrakech (industrie agroalimentaire + HORECA) et exigences ONSSA Marrakech–Safi.
- Risque accru lié aux pics touristiques, au turnover et aux contraintes des cuisines de la médina, Guéliz, Hivernage.
- Enjeux récurrents en sites industriels (Sidi Ghanem, Al Massar) : pratiques hétérogènes, maintenance curative, qualification fournisseurs incomplète.
- Besoin d’une HACCP opérationnelle : animation, contrôles des points critiques, suivi températures, gestion allergènes, analyses.
- Inspections ONSSA planifiées et inopinées nécessitant preuves de vérification et actions correctives clôturées.
- Objectifs concrets : réduction des non-conformités, traçabilité rapide, préparation fluide aux inspections et crédibilité auprès des donneurs d’ordre.

Notre approche / Méthodologie

Approche en 3 phases, adaptée à votre secteur (industrie, RHD, hôtellerie, santé) et à vos sites de Marrakech (Sidi Ghanem, Azli, Al Massar, Guéliz, Hivernage).

Phase	Durée typique	Livrables clés	Indicateurs de réussite
Diagnostic initial	3 à 10 jours	Rapport priorisé, plan d’actions, cartographie HACCP	Écarts classés, jalons J+30/J+60 fixés
Reprise/Construction PMS	2 à 4 semaines	Procédures, enregistrements, plans de nettoyage, traçabilité	Adoption équipes, zéro document redondant
Déploiement & pilotage	Continu	Routines, analyses, reporting, audits à blanc	Baisse des écarts, traçabilité < 30 min

Dispositif ancré terrain : consultant référent sur site, matrice RACI, kit documentaire unique et digitalisation légère pour relevés/NC/traçabilité.

Diagnostic initial sur site et cartographie des risques HACCP

- Revue documentaire et immersion aux postes critiques (réception, stockage froid, préparations, pâtisserie, conditionnement, expédition, service).
- Cartographie des dangers (B/C/P), identification CCP/PRPo, seuils et fréquences réalistes adaptés à Marrakech.
- Rapport priorisé + plan d’actions chiffré, jalons J+30 / J+60 / J+90.

Construction ou reprise du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Procédures courtes/visuelles, enregistrements au poste, plans de nettoyage par zone (préparation froide, pâtisserie, légumerie, plonge).
- Alignement Codex, ISO 22000/FSSC 22000 et prescriptions ONSSA.
- Traçabilité uniformisée, ateliers de validation avec responsables d’équipe ; pas de “documents fantômes”.

Déploiement, routines et reporting à la direction

- Routines de contrôle CCP/PRPo, planning d’analyses micro, vérification croisée, gestion des non-conformités.
- Synchronisations hebdomadaires sites (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz) et reporting mensuel direction (KPI, écarts, risques).
- Simulations retrait–rappel biannuelles ; préparation aux inspections ONSSA et audits clients.

Livrables

Livrable	Description
Rapport priorisé + plan d’actions	Liste d’écarts classée, jalons J+30/J+60/J+90 et planning de mise en conformité.
Cartographie HACCP (CCP/PRPo)	Dangers B/C/P, seuils et fréquences adaptés au contexte Marrakech–Safi.
Référentiel PMS complet	Procédures, enregistrements, plans de nettoyage–désinfection, supports de traçabilité unifiés.
Routines & plan d’analyses	Rituels de contrôle, échantillonnage pertinent, vérification croisée quotidienne.
Reporting mensuel & KPI	Tableau de bord (écarts/100 enregistrements, traçabilité, taux de clôture, rebuts, coûts d’analyses).
Dossier “inspection ONSSA prêt” + audits à blanc	Pièces essentielles rassemblées, inspections simulées, simulations de retrait–rappel.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Résultats visibles en 60 à 90 jours ; traçabilité reconstituée en < 30 minutes lors des tests.

- Baisse nette des non-conformités en inspection ONSSA et audits clients.
- HACCP réellement opérationnelle, routines stables malgré pics saisonniers et turnover.
- ROI par réduction des rebuts, optimisation des analyses et standardisation des consommables d’hygiène.
- Crédibilité renforcée pour appels d’offres (hôtellerie, restauration voyage, centrales d’achats, santé).
- Expertise locale à Marrakech (Sidi Ghanem, Al Massar, Guéliz, Hivernage, médina) et pilotage par KPI.