

Fiche Technique: Mise en place PMS à Agadir

Contexte / Problématique

- Exigences ONSSA et alignement HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 pour les filières locales (produits de la mer, primeurs, hôtellerie-restauration).
- Risques clés: dangers biologiques et allergènes, maîtrise des températures, zonage hygiénique, nettoyage-désinfection et traçabilité.
- Contrôles ONSSA exigeant socle documentaire solide et exécution sans faille des PRP/PRPo avec preuves (enregistrements) disponibles.
- Contrainte de saisonnalité (export, haute saison touristique): intérim, rotation d'équipes, maintenance préventive à intégrer.
- Objectif double: accélérer la conformité ONSSA et préparer les audits clients tout en réduisant non-qualités, réclamations et risques sanitaires.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement terrain structuré: diagnostic rigoureux, conception documentaire sur mesure, déploiement au poste de travail, puis gouvernance et amélioration continue. Intervention sur le port d'Agadir, Aït Melloul, Tassila, Inezgane et cuisines hôtelières.

Durées indicatives: 6–10 semaines pour un atelier mono-activité (diagnostic 2–5 j, conception 2–4 sem., déploiement 2–4 sem.). Sites multi-lignes/hôtellerie: 10–16 semaines.

Phase 1 — Diagnostic initial et cartographie

- Entretiens, observation des flux (matières, personnels, déchets) en conditions réelles.
- Vérifications ciblées (températures, états de surfaces, équipements de mesure).
- Focus zones réception/expédition (Tassila, Aït Melloul) et services en hôtellerie/cliniques.
- Livrable: rapport clair avec photos, cotation des risques, écarts ONSSA, Quick Wins, jalons et rôles.

Phase 2 — Conception documentaire PMS

- Procédures: réception, stockage, chaîne du froid, hygiène du personnel, N/D, allergènes, non-conformités, retrait-rappel.
- Diagrammes de fabrication, analyses HACCP, fiches CCP/PRPo, enregistrements.
- Documents prêts à l'emploi, en français et si besoin en arabe; versions allégées pour points critiques.

Phase 3 — Déploiement et coaching

- Sessions courtes au poste, démonstrations, coaching des chefs d'équipe.
- Sécurisation des gestes (surveillance CCP/PRPo, rinçages, calibrations).
- Intégration des nouveaux entrants/intérimaires; appuis pédagogiques synthétiques.

Phase 4 — Vérification et amélioration continue

- Gouvernance: comité HACCP, revues de direction, préparation audits internes/tiers.
- Plan d’audits internes, métrologie (sondes, balances), échantillonnage microbiologique.
- Mise à jour HACCP et PRP/PRPo après inspections ONSSA et retours d'expérience.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial (Agadir, Aït Melloul, Tassila)	2–5 jours	Rapport d’écarts, plan d’action priorisé
Conception documentaire PMS	2–4 semaines	Procédures, HACCP, enregistrements, supports visuels
Déploiement et coaching	2–6 semaines	Validation terrain, ajustements, matrice de compétences
Vérification & amélioration continue	Cycle trimestriel	Revues de direction, audits internes, mises à jour HACCP

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic terrain	Photos, cotation des risques, écarts ONSSA, Quick Wins, jalons et rôles
Plan d'action priorisé	Actions à impact rapide, responsabilités et planning de mise en œuvre
Corpus documentaire PMS	Procédures, modes opératoires, diagrammes, analyses HACCP, fiches CCP/PRPo, enregistrements
Supports opérationnels	Check-lists par service et consignes visuelles, versions allégées; FR et, si besoin, arabe
Tableau de bord & indicateurs	Délais de réaction, rebuts, réclamations, autocontrôles; pilotage managérial
Matrice de compétences & intégration	Compétences par poste, parcours nouveaux entrants/intérimaires
Gouvernance & vérification	Comité HACCP, revues de direction, audits internes, métrologie, échantillonnage microbiologique
Préparation aux audits/inspections	Simulations d'audit, dossiers de preuves, assistance ONSSA et audits clients/tiers

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA atteinte plus vite; inspections et audits clients/export plus fluides; baisse des écarts récurrents.
- Gains opérationnels: réduction des rebuts, incidents et retraits/rappels; amélioration du coût de revient et du cash-flow.
- Approche locale et sectorielle (mer, primeurs, hôtellerie): interventions sur le port d’Agadir, Aït Melloul, Tassila, Inezgane.
- Documents prêts à l’emploi, bilingues FR/AR, calibrés aux ateliers; évite la surcomplexité et renforce l’exécution.
- Pilotage par indicateurs simples; accès facilité aux marchés locaux et export; réputation renforcée auprès des donneurs d’ordre.

