

Fiche Technique: Mise en place PMS à Casablanca

Contexte / Problématique

La Mise en place PMS à Casablanca vise à sécuriser les opérations, obtenir/renouveler les agréments ONSSA et faciliter l'accès aux marchés (locaux et export).

- Enjeu prioritaire pour usines, cuisines centrales, hôtels, restaurants et cliniques.
- Intégration des référentiels: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences ONSSA.
- Contraintes locales fortes: chaîne du froid, infrastructures, pics saisonniers (Casablanca, Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur, Aïn Diab).
- Maîtrise attendue: traçabilité, eau, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, non-conformités, préparation aux inspections.
- Objectif: un PMS vivant et utile, pas une complexité documentaire.

Repères délais: 8–16 semaines pour une PME mono-site; 12–20 semaines pour un groupe multi-sites, avec jalons visibles et pilote avant déploiement.

Notre approche / Méthodologie

Approche terrain contextualisée à Casablanca: cadrage d'objectifs mesurables, diagnostic multi-zones, outillage simple, pilote, puis déploiement par vagues avec gouvernance claire.

1) Diagnostic terrain et gap analysis

- Observations ateliers, chambres froides, réceptions/expéditions; entretiens opérateurs.
- Cartographie des dangers; PRP/PRPo; températures; allergènes; traçabilité.
- Écarts hiérarchisés (ONSSA/HACCP/ISO); quick wins + chantiers structurants.
- Rapport de diagnostic et plan d'action priorisé.

2) Conception documentaire et outillage

- Procédures et instructions adaptées par zone (réception à expédition).
- Enregistrements ciblés: températures, CCP/PRPo, nettoyages, nuisibles.
- Formats contextualisés (affichages atelier, enregistrements numériques, check-lists).
- Tableaux de bord simples: conformité, écarts critiques, délais de libération.

3) Pilote maîtrisé

- Mise en œuvre sur une ligne/service/cuisine à fort enjeu.
- Validation des CCP/PRPo, seuils et routines en cadence réelle.
- Indicateurs de preuve: écarts, ATP, résultats microbiologiques.
- Préparation aux inspections ONSSA et audits seconde/tiers partie.

4) Déploiement et gouvernance durable

- Déploiement par vagues multi-sites; animateurs internes.
- RACI PMS, rituels: points flash, revue hebdo, comité mensuel.
- Audits internes croisés; simplification continue.
- Tests traçabilité et gestion de crise intégrés (retrait-rappel).

Phase	Durée type (Casablanca)	Livrables principaux	Responsables
Audit & diagnostic	2–4 semaines	Rapport d’écarts, plan d’action priorisé	Consultant + Responsable Qualité
Conception documentaire	2–6 semaines	Procédures, instructions, enregistrements, matrice HACCP	Consultant + Référents métier
Pilote	2–4 semaines	Tests terrain, ajustements, preuves de maîtrise	Chef d’atelier + Qualité
Déploiement	2–6 semaines	Généralisation, indicateurs, routines de pilotage	Direction + Managers de proximité

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial + plan d’action	Écarts hiérarchisés, quick wins et chantiers structurants chiffrés.
Architecture documentaire	Procédures et instructions par zone (réception, préparation, cuisson, etc.).
Enregistrements opérationnels	Températures, contrôles CCP/PRPo, nettoyages, nuisibles.
Matrice HACCP (CCP/PRPo)	Analyses, seuils d’alerte, surveillance et preuves.
Plan de traçabilité + tests à blanc	Parcours amont/aval, scénarios retrait–rappel chronométrés.
Plan de nettoyage-désinfection	Validation par ATP et contrôles microbiologiques.
Plan de lutte antiparasitaire	Dispositif de contrôle et revues régulières.
Tableaux de bord & rituels de pilotage	Indicateurs clés, revues hebdo/mensuelles, RACI PMS.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse de 40–60% des écarts majeurs lors des inspections ONSSA/audits en quelques mois (retours Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi).
- Moins de pertes matières; libération des lots plus rapide; +1 à +3 points d’OEE observés selon contexte.
- Chaîne du froid stabilisée (Nouaceur) et traçabilité fluide; risques de rappel réduits via tests réguliers.
- Accès accéléré aux GMS locales et soutien à l’export via le Port de Casablanca; base pour ISO 22000/FSSC 22000.
- Système vivant porté par les équipes: routines claires, leadership de proximité, audits internes croisés.
- Tableau de bord direction: taux de conformité, litiges, rejets, OEE, résultats micro pour piloter les décisions.

