

Fiche Technique: Mise en place PMS à Rabat

Contexte / Problématique

À Rabat–Salé–Kénitra, la diversité des acteurs et des flux (Gharb, Témara–Skhirat, zones urbaines Agdal/Hassan/Hay Riad) exige un PMS contextualisé et robuste, conforme ONSSA et aligné HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.

- Risques variés du marché de gros à la salle (réception, préparation, service, expédition).
- Contraintes réelles des sites: espaces réduits en centre-ville, pics saisonniers, multi-sites Rabat–Salé.
- Exigences fortes: hygiène, maîtrise des températures, séparation flux propres/sales, traçabilité des lots.
- Besoin d’une gouvernance claire entre direction, qualité et exploitation, lisible en inspection ONSSA.
- Alignement opérationnel des référentiels (Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) sans complexité inutile.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en 3 phases (diagnostic, conception/documentation, déploiement–piloteage). Résultats mesurables en 8–12 semaines (mono-site) et 12–16 semaines (multi-sites Rabat–Salé–Kénitra).

Phase 1 — Diagnostic initial et audit de conformité

- Observations terrain à Rabat, Salé, Témara; analyse des flux et de l’hygiène.
- Revue conformité ONSSA, HACCP, ISO 22000; traçabilité amont–aval.
- Entretiens ciblés (direction, qualité, production, maintenance, logistique).
- Livrables: rapport d’écarts hiérarchisé, plan priorités 30–60 jours, mapping des risques par zone.

Phase 2 — Conception documentaire et architecture des procédures

- Manuel du PMS, procédures clés (réception, fabrication, N/D, non-conformités, rappel–retrait, allergènes).
- Instructions (prélèvements, hygiène personnelle, lavage des mains, corps étrangers).
- Enregistrements associés; codification, versionning, responsabilités.
- Intégration ISO 22000/FSSC 22000; indicateurs et supports de revue définis.

Phase 3 — Déploiement terrain, pilotage et montée en régime

- Sessions pratiques sur site; paramétrage des relevés; routines de vérification.
- Audits internes à blanc (Agdal, Hay Riad, Salé); préparation aux audits clients et inspections ONSSA.
- Pilotage par indicateurs: NC critiques, complétude enregistrements, températures, délais actions.
- PMS opérationnel; responsabilités clarifiées; plan d’amélioration continue et calendrier d’audits internes.

Phase	Objectifs clés	Livrables	Durée type (mono-site)
-------	----------------	-----------	------------------------

Diagnostic	Cartographier les risques et écarts	Rapport d'audit, plan 30–60 jours	2–3 semaines
Conception	Structurer le système documentaire	Manuel, procédures, enregistrements	3–4 semaines
Déploiement	Rendre le PMS opérationnel	Audits à blanc, indicateurs, routines	3–5 semaines

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts hiérarchisé	Diagnostic initial, priorités et risques par zone (réception, stockage, préparation, conditionnement, expédition).
Plan d'actions 30–60 jours	Quick wins et jalons structurants pour sécuriser les inspections ONSSA.
Manuel du PMS	Référentiel central du système documentaire, contextualisé Rabat–Salé–Kénitra.
Procédures et instructions	Réception, fabrication, nettoyage–désinfection, non-conformités, rappel–retrait, allergènes, prélèvements, hygiène personnelle.
Enregistrements associés	Relevés de températures, traçabilité lot–lot, CCP/PRPo, rapports d'audits internes.
Indicateurs et tableaux de bord	NC critiques, complétude, températures, délais d'actions; supports de revue.
Audits internes à blanc	Mises en situation et préparation aux inspections ONSSA et audits clients.
Dossier de preuves	Attestations lutte nuisibles, certificats fournisseurs, relevés, registres de nettoyage, fiches de traçabilité.
Routines et checklists opérationnelles	Ouverture/fermeture, vérifications quotidiennes, responsabilités clarifiées.
Plan d'amélioration continue	Calendrier d'audits internes et boucles de revue de direction.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Réduction mesurable des non-conformités majeures: –30 à –50 % dans les 3 premiers mois (cas réels à Rabat).

- Baisse des pertes matières, des retouches et des réclamations; audits plus courts grâce à une traçabilité nette.
- Éligibilité renforcée aux appels d'offres publics/privés et aux référencements exigeant HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Préparation active aux inspections ONSSA et audits clients: contrôles plus courts, rôles clairs, preuves disponibles.
- Système aligné aux flux urbains contraints (Agdal, Hassan, Hay Riad) et aux réalités multi-sites Rabat–Salé.
- Routines ancrées et gouvernance pilotée par indicateurs (NC critiques, températures, délais d'actions).
- Accélération du business hôtellerie/restauration (MICE, événements) et confiance accrue des autorités et bénéficiaires.

