

Fiche Technique: Mise en place PMS à Tanger

Contexte / Problématique

- Conformité ONSSA et application des principes Codex HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 exigées sur l'écosystème tangérois.
- Flux intenses via Tanger Med et plateformes (Moghogha) ⇒ exigences élevées de chaîne du froid et de contrôle à réception.
- Inspections ONSSA renforcées: traçabilité, maîtrise des températures, hygiène des locaux et du personnel.
- Risques récurrents observés: ruptures de chaîne du froid, contaminations croisées, enregistrements incomplets, nettoyage non vérifié, allergènes mal gérés.
- Enjeux marché: éviter retraits/blocages douane, rassurer clients (Tanger Automotive City, hôtellerie Corniche), crédibiliser l'export.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en 5 étapes, adaptée aux sites industriels (Melloussa, Gzenaya), plateformes logistiques (Moghogha) et cuisines centrales/hôtellerie (Corniche, Malabata).

- Diagnostic in situ des locaux, flux, températures, hygiène, traçabilité et documentation (référentiels ONSSA/Codex).
- Cartographie HACCP par ligne/zone et conception documentaire ciblée (procédures, enregistrements probants).
- Déploiement terrain et formation-action, exercices de traçabilité en temps limité, routines de contrôle visibles.
- Vérification d'efficacité par indicateurs, audits internes, revue de direction et plan de maintien.
- Intégration possible ISO 22000 / FSSC 22000 et préparation des audits ONSSA/clients.
- Suivi post-mission trimestriel à Tanger pour pérenniser les résultats.

Repères clés: mono-site stabilisé en 6–8 semaines; réseau multi-sites en 10–16 semaines (selon complexité et saisonnalité). Traçabilité restituable en moins de 4 heures visée.

Phase	Délai type	Livrables clés	Indicateurs
Diagnostic	1–2 semaines	Rapport d’audit, cartographie des écarts	Écarts critiques/majeurs
Conception	2–3 semaines	Manuel PMS, procédures, enregistrements	Couverture CCP, complétude docs
Déploiement	3–6 semaines	Plan d’action, preuves d’application	Conformité enregistrements, tests traçabilité
Vérification	1–2 semaines	Analyses, audits internes, revues	NC résiduelles

Phase 1 — Diagnostic

- Audits ONSSA/Codex des sites (Melloussa, Gzenaya, Moghogha, Corniche).
- Relevés températures, tests traçabilité, priorisation des écarts.

Phase 2 — Conception HACCP & documentation

- Études HACCP par familles produits; CCP, limites critiques, actions.
- Procédures ciblées (nettoyage, allergènes, nuisibles, réception/expédition).

Phase 3 — Déploiement & formation-action

- Exercices de traçabilité en temps limité; routines de contrôle visibles.
- Accompagnement des équipes atelier, entrepôts et hôtels.

Phase 4 — Vérification d’efficacité

- Analyses microbiologiques, audits internes, revues.
- Ajustements et plan de maintien.

Phase 5 — Suivi post-mission

- Audits trimestriels à Tanger; mise à jour KPI et procédures.
- Adaptations saisonnières et alignement aux cahiers des charges.

Livrables

Livrable	Description
Manuel PMS	Structure opérationnelle conforme ONSSA; contexte Tanger Med/Corniche; étude HACCP.
Procédures opérationnelles	Nettoyage-désinfection, nuisibles, allergènes, contrôles réception/expédition, CCP et actions correctives.
Enregistrements	Check-lists démarrage, relevés températures, fiches NC, analyses micro, libération des lots.
Kit audit ONSSA/clients	Plan de salle, cartographie des flux, dossier documentaire standardisé, preuves d’application.
Tableau de bord KPI	NC critiques/majeures, complétude des enregistrements, temps de libération, retours clients, ruptures froid.
Rapports & suivi	Rapport d’audit initial, revues de direction, rapports de suivi trimestriels et plan de maintien.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain de l’écosystème de Tanger (Tanger Med, zones franches, hôtellerie Corniche, santé).
- Réduction mesurable des non-conformités et rebuts; libération de lots accélérée; moins de blocages douane.
- Alignement ISO 22000 / FSSC 22000 et préparation robuste aux audits ONSSA et clients internationaux.
- Traçabilité restituable en < 4 h; enregistrements simples mais probants pour le quotidien.

- Gouvernance claire, rituels courts, pilotage par indicateurs; suivi post-mission pour la durabilité.
- Adaptation aux pics saisonniers et aux contraintes logistiques locales (Corniche, Moghogha, Tanger Automotive City).

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