

Fiche Technique: PMS industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

Dispositif central pour maîtriser l'hygiène et la sécurité des denrées, le PMS permet de prouver la conformité aux inspections ONSSA et de s'aligner sur le Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.

- Répondre aux exigences clients et autorités (ONSSA), éviter non-conformités critiques et incidents.
- Structurer PRP/PRPo, étude HACCP, procédures, enregistrements, traçabilité, gestion des réclamations et retrait-rappel.
- Dimensionner la maîtrise selon les risques réels (flux, procédés, allergènes, zones à risques, ND, nuisibles, eau/air).
- Rendre les audits plus fluides et crédibiliser la marque, dans l'industrie, les PME, la restauration/hôtellerie et la santé.
- Éviter la "paperasse" en privilégiant des supports simples, utiles et proportionnés.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en phases: diagnostic terrain/documentaire, co-conception de l'architecture PMS (incl. HACCP et PRPo), déploiement par itérations courtes, mesure du changement et sécurisation de la preuve.

Phase 1 — Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Observation terrain, analyse des flux et revue des preuves existantes.
- Évaluation: hygiène, maintenance, ND, allergènes, traçabilité, contrôles réception/production.
- Benchmark vs ONSSA, Codex, ISO 22000/FSSC 22000.
- Cartographie des dangers par étape; écarts classés par criticité et délais.
- Intégration d'audits hygiène et diagnostic de conformité pour objectiver les écarts.

Phase 2 — Conception documentaire, procédures et preuves

- Architecture PMS: cartographie processus, procédures, instructions, enregistrements, plans ND/nuisibles/étalonnage.
- HACCP consolidée: CCP/PRPo, limites critiques, feuilles de surveillance adaptées.
- Principe de simplicité utile: champs clairs, fréquences proportionnées au risque.
- Rapport: inventaire des documents, log de versions, matrice d'application par atelier/zone.
- Supports visuels en production (affichages, QR codes si digitalisation).

Phase 3 — Déploiement, accompagnement managérial et ancrage

- Pilotes par atelier; formation-action centrée sur gestes et enregistrements.
- Coaching du management de proximité; points quotidiens/hebdomadaires.
- Mesure: écarts, temps de saisie, compréhension; simplification continue.

- Appui digital de micro-apprentissages (ex. NEW LEARNING) quand pertinent.
- Culture sécurité alimentaire ancrée via la formation du personnel.

Phase	Durée indicative	Focus	Principaux outputs
Diagnostic initial	2–4 semaines	Cartographie des dangers, maturité vs ONSSA/ISO/FSSC	Diagnostic priorisé, feuille de route
Conception documentaire	3–6 semaines	Architecture PMS, HACCP, CCP/PRPo	Procédures, enregistrements, feuilles de surveillance
Pilotes / Déploiement	2–4 semaines	Tests atelier, formation-action, ajustements	Supports simplifiés, indicateurs de suivi
Généralisation & suivi	4–8 semaines	Extension site, coaching, audits courts	Tableau de bord, plan d’audit, suivi post-mission

Capacité visée en retrait-rappel: reconstituer 98 % des flux en moins de 2 heures lors des exercices de traçabilité.

Livrables

Livrable	Description
Diagnostic priorisé	Constats classés par criticité et délais; feuille de route.
Architecture documentaire PMS	Cartographie processus, procédures, instructions, enregistrements, plans ND/nuisibles/étalonnage.
Étude HACCP consolidée	CCP/PRPo, limites critiques, feuilles de surveillance et fréquences adaptées.
Modèles & supports opérationnels	Modèles de documents, affichages/QR codes si digitalisation, formulaires épurés.
Plan d’action et communication interne	Priorités, responsables, jalons; plan de communication pour l’appropriation.
Tableau de bord & KPI	Taux d’enregistrements, écarts majeurs, délais de clôture, % CCP/PRPo surveillés.
Plan d’audit interne	Check-lists ciblées, fréquence, vérification d’efficacité terrain.
Dispositif de suivi post-mission	Suivi des écarts, consolidation des indicateurs et accompagnement managérial.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA démontrable; alignement Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Réduction des écarts critiques et meilleure maîtrise des CCP/PRPo; audits plus fluides.
- Traçabilité robuste: objectif de 98 % des flux reconstitués en < 2 h.
- Baisse des réclamations clients (ex.: -38 % en 3 mois en laiterie) et diminution des retouches/rebuts.
- 20 à 40 % de réduction du temps administratif de préparation d’audit (6–12 mois).
- Accélération des qualifications export et image fournisseur renforcée.