Fiche Technique: Audit PMS industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

À Lorient, l'audit PMS s'inscrit dans un écosystème portuaire exigeant (Keroman, Kergroise) où la chaîne du froid, l'humidité saline et les flux tendus accroissent les risques.

- Matières premières hautement périssables, pics d'activité à la criée.
- Ruptures de froid, zonage hygiène mal matérialisé entre filetage et expédition.
- Humidité saline et flux d'air non maîtrisés en zones de filetage.
- Coactivités logistiques et gestion des retours/lots litigieux à Kergroise.
- Équipes en 2x8/3x8 (intérimaires inclus) : maîtrise documentaire PMS à fiabiliser.
- Exigences GMS/export et référentiels privés (GFSI) imposant traçabilité sans faille.

> Repères délais: 3 à 5 jours de terrain + 2 à 3 jours d'analyse/rédaction. Rapport sous 10 à 15 jours ouvrés. Suivi à 30–60 jours.

Notre approche / Méthodologie

Une méthode terrain, factuelle et documentée, alignée sur vos flux réels (réception–filetage–conditionnement–froid–expédition) et vos marchés.

Cartographie des process, inspections hygiène et mesures rapides

- Observation des flux; tests ATP, contrôles de surface, vérif. enregistrements froid.
- Scoring hygiène par zone; photos techniques pour objectiver les écarts.

HACCP local et priorisation des risques par familles de produits

- Réévaluation des dangers, seuils critiques et PRP/PRPo avec qualité–prod–maintenance.
- Matrice de criticité adaptée au contexte lorientais (pics de marée, saisonnalité, transport).

Conformité réglementaire, référentiels privés et exigences clients

- Alignement sur 852/2004 et 2073/2005; croisement avec cahiers des charges GMS/export.
- Écarts hiérarchisés et recommandations praticables, directement transposables.

Compétences opérationnelles et culture de maîtrise au poste

- Évaluation des gestes clés (mains, habillage, N/D, températures, zones tampons).
- Animations courtes, outillage des encadrants, tenue dans le temps (2x8/3x8).

Consolidation documentaire et plan d'action chiffré

- Mise à jour PMS, procédures et responsabilités; harmonisation des enregistrements.
- Plan d'action phasé avec pilote, délai et indicateur d'atterrissage.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic terrain et mesures	1 à 3 jours selon taille	Scoring par zone, constats, photos techniques
Revue HACCP et risques	1 à 2 jours	Matrice de criticité, CCP/PRPo ajustés, plan de contrôles
Conformité réglementaire	1 jour	Tableau d'écarts vs exigences, recommandations priorisées
Consolidation PMS et plan d'action	1 à 2 jours	PMS mis à jour, plan d'action chiffré et phasé
Suivi post-mission	30 à 60 jours après	Point d'avancement, ajustements, préparation audit/contrôle

Livrables

Livrable	Description
Scoring hygiène par zone	Constats factuels, photos techniques, mesures (ATP, surfaces, froid).
Matrice de criticité HACCP	CCP/PRPo ajustés, fréquences et critères de contrôle alignés produits de la mer.
Tableau d'écarts réglementaires	Références 852/2004 et 2073/2005, exigences clients GMS/export, recommandations priorisées.
PMS consolidé et à jour	Procédures, index, logigrammes, fiches de poste et formulaires harmonisés.
Plan d'action chiffré et phasé	Pilote, délais, indicateurs; suivi post-mission et préparation aux audits/contrôles.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise ancrée dans les ateliers de produits de la mer (environnements humides, cadence marée).
- Gouvernance projet claire: COPIL, points courts, livrables immédiatement exploitables.
- Résultats tangibles: baisse des NC critiques, lots sauvés, délais d'expédition tenus, traçabilité fluidifiée.
- Outils de mesure fiables; priorisation budgétée des investissements (sas, matériels, monitoring).
- Services complémentaires: préparation audits clients, qualification équipements, indicateurs visuels, revues micro.
- Intervention calée sur vos pics d'activité (criée, expéditions) et contraintes d'horaires.