



✓ Conseil ✓ Audit ✓ Formation ✓ Accompagnement

Cabinet de Conseil & Formation en Sécurité Alimentaire

Maîtrisez vos risques alimentaires. Assurez votre
conformité. Renforcez la confiance de vos clients.

✓ HACCP ✓ PMS ✓ ONSSA ✓ ISO 22000 ✓ FSSC 22000



+212 6 63 02 94 78 | Info@cabinet-securite-alimentaire.com | cabinet-securite-alimentaire.com

Qui sommes-nous ?

Votre partenaire en sécurité alimentaire

Le Cabinet Sécurité Alimentaire accompagne les entreprises, industries agroalimentaires, établissements de restauration, hôtels, collectivités et organisations dans la maîtrise des risques sanitaires liés aux aliments.

Notre mission est d'aider nos clients à :

- garantir la sécurité sanitaire des aliments ;
- respecter les exigences réglementaires et normatives ;
- prévenir les risques de contamination ;
- améliorer durablement leurs pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- préparer sereinement les inspections et les audits.

Notre approche combine expertise technique, connaissance réglementaire et expérience opérationnelle afin d'apporter des solutions concrètes, adaptées aux réalités du terrain.

Pourquoi faire appel à nous ?

Nous vous aidons à relever vos principaux défis

Les entreprises du secteur alimentaire sont confrontées à de nombreuses exigences :

- conformité aux exigences de l'ONSSA ;
- mise en place des démarches HACCP et PMS ;
- certification ISO 22000 et FSSC 22000 ;
- préparation des audits clients et des inspections officielles ;
- gestion des allergènes ;
- maîtrise de la traçabilité ;
- prévention des contaminations ;
- amélioration continue des pratiques d'hygiène.

Notre cabinet vous accompagne à chaque étape pour transformer ces exigences en véritables leviers de performance.

Nos domaines d'intervention

Une expertise complète en sécurité alimentaire

Nous intervenons notamment dans les domaines suivants :

- ✓ HACCP
- ✓ Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ✓ Conformité réglementaire ONSSA
- ✓ ISO 22000
- ✓ FSSC 22000
- ✓ Audits de sécurité alimentaire
- ✓ Hygiène alimentaire
- ✓ Gestion des allergènes
- ✓ Traçabilité
- ✓ Retrait et rappel des produits
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Lutte contre les nuisibles
- ✓ Chaîne du froid
- ✓ Food Defense
- ✓ Food Fraud
- ✓ Culture sécurité alimentaire
- ✓ Conception hygiénique
- ✓ Qualification des fournisseurs
- ✓ Gestion documentaire
- ✓ Validation et vérification
- ✓ Gestion des crises alimentaires

Conseil en sécurité alimentaire

Nous vous accompagnons dans la structuration de votre démarche

Nos prestations comprennent notamment :

- ✓ Diagnostic de sécurité alimentaire
- ✓ Mise en place HACCP
- ✓ Élaboration du PMS
- ✓ Mise en conformité réglementaire
- ✓ Assistance technique
- ✓ Audits internes
- ✓ Accompagnement des responsables qualité
- ✓ Assistance lors des inspections ONSSA
- ✓ Préparation aux audits clients

Certification et systèmes de management

Nous accompagnons les entreprises dans :

- ✓ ISO 22000
- ✓ FSSC 22000
- ✓ préparation à la certification
- ✓ audits internes
- ✓ analyses des écarts
- ✓ amélioration continue
- ✓ maintien de la certification

Audits et conformité

Nous réalisons :

- ✓ audits HACCP
- ✓ audits hygiène
- ✓ audits réglementaires
- ✓ audits fournisseurs
- ✓ audits internes ISO 22000
- ✓ diagnostics de conformité
- ✓ plans d'actions correctives

Formation

Nous proposons des formations opérationnelles adaptées à tous les niveaux.

Exemples

- ✓ HACCP
- ✓ Hygiène alimentaire
- ✓ PMS
- ✓ ISO 22000
- ✓ Auditeur interne
- ✓ Gestion des allergènes
- ✓ Traçabilité
- ✓ Nettoyage et désinfection
- ✓ Food Defense
- ✓ Food Fraud
- ✓ Culture sécurité alimentaire

Secteurs d'activité

Nous accompagnons notamment :

- ✓ industries agroalimentaires
- ✓ restaurants
- ✓ hôtels
- ✓ traiteurs
- ✓ cuisines centrales
- ✓ restauration collective
- ✓ boulangeries
- ✓ pâtisseries
- ✓ boucheries
- ✓ laiteries
- ✓ conserveries
- ✓ industries des boissons
- ✓ plateformes logistiques alimentaires
- ✓ grande distribution

Notre approche

Nous proposons des formations opérationnelles adaptées à tous les niveaux.

1. Diagnostic

Comprendre vos enjeux et identifier les écarts.

2. Analyse

Évaluer les risques et définir les priorités.

3. Mise en œuvre

Déployer des solutions adaptées à votre activité.

4. Formation

Faire monter vos équipes en compétence.

5. Amélioration continue

Mesurer les résultats et pérenniser les bonnes pratiques.

Les bénéfices pour votre entreprise

Nous proposons des formations opérationnelles adaptées à tous les niveaux.

Grâce à notre accompagnement, vous pouvez :

- ✓ réduire les risques sanitaires
- ✓ réussir vos inspections et audits
- ✓ améliorer votre conformité réglementaire
- ✓ protéger votre image de marque
- ✓ renforcer la confiance de vos clients
- ✓ structurer votre système de management
- ✓ développer une véritable culture de sécurité alimentaire

Pourquoi choisir notre cabinet ?

- ✓ Expertise technique
- ✓ Approche terrain
- ✓ Solutions pragmatiques
- ✓ Accompagnement personnalisé
- ✓ Conseil et formation
- ✓ Veille réglementaire
- ✓ Interventions adaptées à tous les secteurs alimentaires

Notre processus d'accompagnement

- ✓ Premier échange
- ✓ Diagnostic
- ✓ Proposition d'accompagnement
- ✓ Déploiement
- ✓ Formation des équipes
- ✓ Suivi et amélioration continue

Nos engagements

Nous nous engageons à :

- ✓ comprendre vos besoins
- ✓ proposer des solutions adaptées
- ✓ respecter les exigences réglementaires
- ✓ privilégier des actions concrètes
- ✓ transférer les compétences à vos équipes
- ✓ construire une relation de confiance durable

Quelques exemples de missions

Nous intervenons régulièrement pour :

- ✓ mise en place HACCP
- ✓ élaboration de PMS
- ✓ préparation aux inspections ONSSA
- ✓ certification ISO 22000 et FSSC 22000
- ✓ audits de sécurité alimentaire
- ✓ gestion des allergènes
- ✓ amélioration de la traçabilité
- ✓ validation des procédures de nettoyage et de désinfection
- ✓ formation des équipes



Contact

Besoin d'un accompagnement en sécurité alimentaire ?

Que vous souhaitiez mettre en place une démarche HACCP, préparer une inspection ONSSA, obtenir une certification ISO 22000 ou FSSC 22000, réaliser un audit, former vos équipes ou améliorer vos pratiques d'hygiène, notre cabinet est à votre disposition pour vous accompagner.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour échanger sur votre projet et bénéficier d'un accompagnement adapté à vos enjeux.

 +212 6 63 02 94 78

 Info@cabinet-securite-alimentaire.com

 cabinet-securite-alimentaire.com