

Fiche Technique: Audit HACCP restauration

Contexte / Problématique

Dans un contexte de vigilance accrue (clients, plateformes, autorités), l'Audit HACCP restauration réduit rapidement l'exposition aux risques sanitaires et aux non-conformités.

- Reporter l'audit augmente les risques hygiène, allergènes et ruptures de chaîne du froid.
- Une TIAC peut entraîner rappels, destructions, fermetures temporaires et perte de clientèle.
- Besoin d'une cartographie claire des dangers et d'une hiérarchisation par criticité (probabilité x gravité).
- Mise en évidence des « zones aveugles »: gestes en rush, chevauchements de flux, écarts de températures.
- Amélioration de la productivité, de la standardisation et de la maîtrise des coûts opérationnels.

Résultats mesurables sous 15 à 45 jours selon la taille des sites. Baisse des non-conformités critiques: 40 à 70 % sur 3 mois (selon maturité initiale).

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie séquencée: cadrage, collecte documentaire, observation terrain (y compris en rush), analyse priorisée, restitution, plan d'action et suivi court.

Phase	Durée typique	Objectif / Focus
Préparation & cadrage	2 à 5 jours ouvrés	Périmètre, protocole, collecte PMS/plans/diagrammes et enregistrements récents
Audit sur site	1 à 3 jours par site	Observation en réel (incl. coup de feu), entretiens, vérifications, contrôles rapides si besoin
Analyse & consolidation	3 à 7 jours	Constats, preuves, priorisation par criticité et risques sanitaires
Restitution	½ journée	Hiérarchisation des points majeurs et mesures immédiates
Plan d'action	48 à 72 h après restitution	Matrice action/responsable/délai/preuve, prête à l'exécution
Suivi post-mission	30 à 60 jours	Points J+15 et J+45, revue d'avancement et clôture des actions

Cadrage et préparation

- Définition enjeux, périmètre, sites, menus et volumes.
- Collecte PMS, plans, diagrammes de fabrication, enregistrements clés.

Audit sur site

- Observation en situation réelle (incluant périodes de rush).
- Entretiens ciblés, vérifications par sondage des enregistrements critiques.
- Contrôles rapides si besoin (températures à cœur, tests de surface, sondes).

Analyse et rapport

- Lien constant entre constats et risques sanitaires (pas de check-list formelle).
- Rapport structuré et priorisé avec preuves et exigences associées.

Restitution et plan d'action

- Restitution à chaud des points majeurs et mesures immédiates.
- Matrice action/responsable/délai/preuve pour exécution rapide.

Suivi post-mission et gouvernance

- Comité de pilotage (direction, qualité/HSE, production) pour arbitrages rapides.
- Suivi rythmé (J+15/J+45) pour lever blocages et clôturer les actions.

Livrables

Livrable	Description
Protocole d'audit & calendrier	Périmètre, planning jalonné, liste des documents attendus
Rapport d'audit structuré	Constats, preuves, exigences associées, priorisation par criticité
Plan d'action priorisé	Matrice « action / responsable / délai / preuve », prête à l'exécution
Modèles & consignes visuelles	Formulaires allégés, exemples de preuves acceptables, traçabilité utile
Preuves documentaires	Photos, relevés (températures, réceptions, nettoyage-désinfection, allergènes...)
Protocole de suivi	Modalités J+15/J+45; seconde visite courte de consolidation si nécessaire

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Diagnostic objectif et priorisé, centré sur les risques réels et les preuves utiles.
- Résultats concrets en 15 à 45 jours selon la taille des sites.
- Baisse des non-conformités critiques de 40 à 70 % sur 3 mois.
- Alignement avec ONSSA, HACCP/Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Interventions au Maroc et en Afrique francophone, forte expérience terrain.
- Plan d'action pragmatique et pilotable, avec suivi post-mission efficace.