

# Fiche Technique: Audit PMS restauration

## Contexte / Problématique

- Conformité ONSSA, principes HACCP et Codex Alimentarius exigés au Maroc et en Afrique francophone.
- Secteurs concernés: industriels, restauration commerciale/collective, hôtellerie, établissements de santé.
- Objectif: vérifier la maîtrise des dangers (microbio/chimique/physique), la traçabilité, l'hygiène et la robustesse du PMS "écrit" et "appliqué".
- Prise en compte des contraintes réelles: production, variations d'activité, approvisionnements, profils du personnel, équipements.
- Périmètre complet: de la réception au service, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, gestion des non-conformités et interfaces (déchets, plonge, vestiaires, logistique).
- Transformer l'audit en avantage opérationnel et commercial, pas en simple "passage obligé".

Audit PMS restauration couvrant la chaîne de bout en bout, avec priorités et indicateurs clarifiés dès le cadrage.

## Notre approche / Méthodologie

Démarche éprouvée: cadrage précis → collecte documentaire/entretiens → visite terrain sur créneaux représentatifs → analyse et cotation des risques → debrief décisionnel et plan d'actions priorisé.

| Phase                    | Objectif                        | Livrable clé               | Délai indicatif  |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------|
| Cadrage                  | Définir périmètre et priorités  | Note de cadrage            | J+3 à J+5        |
| Collecte documentaire    | Valider référentiels et preuves | Check-list documentaire    | J+5 à J+10       |
| Visite et constats       | Observer, mesurer, interroger   | Constats factuels          | 1 à 2 jours/site |
| Analyse et priorisation  | Coter risques et impacts        | Tableau de non-conformités | J+3 après visite |
| Debrief et plan d'action | Décider et piloter              | Plan 30-60-90 jours        | J+7 après visite |

Délai type pour un site unique: 3 à 4 semaines calendaires (taille, complexité et maturité documentaire variables).

## Préparation documentaire et plan d'audit

- Collecte: cartographie des processus, analyse HACCP, procédures PMS, enregistrements récents, attestations fournisseurs, maintenance, inspections antérieures.
- Plan d'audit ciblé: check-lists adaptées, séquence de visite, tests/mesures (zones froides, liaison chaude, allergènes, points d'eau, chambres froides).
- Rationalisation si documentation volumineuse; réécriture ciblée du PMS si besoin.

## Audit sur site, entretiens et observations

- Créneaux représentatifs: réception, mise en place, “coup de feu”, fin de service.
- Mesures et preuves: températures, gestes, ordonnancement, séparation des flux, traçabilité.
- Entretien: chefs, responsables de salle/magasin, plonge, maintenance; solutions issues du terrain.
- Sensibilisation possible via micro-parcours digitaux (ex.: NEW LEARNING) pour ancrer les acquis.

**Analyse des non-conformités et cotation des risques**

- Registre des écarts coté en gravité/occurrence/déTECTABILITÉ; hiérarchisation objective.
- Distinction claire: écarts critiques, majeurs, mineurs.
- Actions proportionnées, responsables et délais réalistes; preuves simples à conserver.
- Intégration possible en programme multi-sites et missions complémentaires si nécessaire.

**Livrables**

| Livrable                                | Description                                                         |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Note de cadrage                         | Objectifs, périmètre, indicateurs, feuille de route.                |
| Check-list documentaire                 | Référentiels, procédures PMS, enregistrements et preuves à jour.    |
| Constats factuels                       | Observations, mesures, photos, écarts objectivés.                   |
| Tableau de non-conformités              | Description, références, preuves; cotation S/O/D pour prioriser.    |
| Plan d’action 30-60-90 jours            | Actions datées, responsables, indicateurs de suivi.                 |
| Rapport d’audit structuré               | Synthèse 1 page, développement détaillé, annexes probantes.         |
| Tableau de bord & matrice de conformité | Indicateurs, jalons, comparaison état initial / objectifs.          |
| Modèles d’enregistrements simplifiés    | Formats épurés centrés sur les points critiques.                    |
| Recommandations de mise à jour du PMS   | Renforcement documentaire, traçabilité, preuves et responsabilités. |

**Pourquoi nous choisir / Bénéfices**

- Réduction rapide des écarts critiques; maîtrise des températures et traçabilité plus fiable.
- Gains opérationnels: moins de pertes et de gaspillage; enregistrements plus utiles et moins chronophages.
- Inspections ONSSA et audits clients facilités: preuves ordonnées, contrôles accélérés, crédibilité renforcée.
- Alignement aux référentiels reconnus: HACCP, Codex, cadre ONSSA; cap vers ISO 22000 et FSSC 22000.
- Pilotage concret: plan 30-60-90 jours, indicateurs mesurables, accompagnement post-audit pour ancrer les routines.
- Approche pragmatique adaptée au contexte marocain/africain; déploiement possible en multi-sites.