

# Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire restauration

---

## Contexte / Problématique

---

Service d'audit pour la restauration commerciale et collective (cuisines centrales, restaurants, hôtels, santé) au Maroc et en Afrique francophone, centré sur la conformité ONSSA et les référentiels reconnus.

- Risques microbiologiques, physiques, chimiques et allergéniques élevés; tolérance zéro à l'improvisation.
- Attentes légales ONSSA et bonnes pratiques (Codex, PMS, HACCP) : chaîne du froid, cuissons/refroidissements, contaminations croisées, allergènes.
- Besoin d'une lecture factuelle des écarts et d'une priorisation selon gravité/probabilité/impact client.
- Alignement aux standards (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) pour anticiper inspections, réduire non-conformités et coûts.
- Pilotage multi-sites facilité par un protocole homogène et un scoring comparatif.

Objectif opérationnel: obtenir des résultats tangibles sous 90 jours, visibles lors des inspections ONSSA et dans les indicateurs de sécurité sanitaire.

## Notre approche / Méthodologie

---

Une méthodologie en trois temps (cadrage, terrain, consolidation) complétée d'un suivi post-mission pour ancrer les résultats et préparer les inspections.

### Phase 1 — Préparation et cadrage

- Atelier de cadrage: objectifs, périmètre, critères de réussite mesurables.
- Cartographie des zones sensibles et confirmation des preuves (PMS, étude HACCP, enregistrements, maintenance).
- Plan d'échantillonnage, logistique d'accès, interlocuteurs clés, ressources de mesure étalonnées.
- Sécurisation de la pertinence de l'échantillonnage et adhésion des équipes.

### Phase 2 — Travail sur site

- Observations accompagnées des flux; vérifications inopinées des températures; conformité locaux/équipements.
- Contrôles documentaires, entretiens ciblés; tests rapides (ATP) et recommandations d'analyses si besoin.
- Qualification des écarts: ponctuels vs structurels; évaluation des gestes critiques par poste.
- Constats synthétiques pour des preuves solides et un suivi interne efficace.

### Phase 3 — Analyse, hiérarchisation et restitution

- Croisement des observations, mesures, entretiens et documentation.
- Matrice gravité/probabilité/déTECTABILITÉ; distinctions majeures/significatifs/optimisations.
- Écarts reliés aux causes-racines; recommandations opérationnelles avec effort/délai/gains.
- Plan d'action priorisé: responsabilités, jalons, indicateurs; restitution managériale.

### Phase 4 — Suivi post-mission et préparation aux inspections

- Accompagnement de mise en œuvre, mises à jour documentaires, calibrage des contrôles.
- Simulations d’inspection: présentation des preuves, réponses factuelles, ancrage des réflexes.
- Boucle d’amélioration continue: revues de direction, indicateurs partagés, capitalisation inter-sites.

| Exigence vérifiée                      | Preuves attendues                                    | Référentiel / Source              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Maîtrise des températures clés         | Enregistrements, étalonnage, contrôles inopinés      | PMS, HACCP, ONSSA                 |
| Prévention des contaminations croisées | Marche en avant, zonage, code couleur ustensiles     | Codex, bonnes pratiques d’hygiène |
| Plan de nettoyage et désinfection      | Protocoles, fréquences, preuves d'efficacité         | PMS, fiches techniques produits   |
| Traçabilité amont/aval                 | Liens lot-plat-service, étiquetage, retraits simulés | ONSSA, procédures internes        |

### Livrables

| Livrable                           | Description                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport d’audit structuré          | Synthèse managériale, cartographie des risques, liste des écarts classés.               |
| Fiches d’écart                     | Preuves, gravité, causes-racines; recommandations ciblées.                              |
| Plan d’action priorisé             | Actions, responsables, délais, indicateurs; estimation d’effort et gains.               |
| Tableau de bord de suivi           | Jalons, rituels d’animation, vérifications d’efficacité.                                |
| Supports de communication interne  | Plan de sensibilisation, trames de briefs d’équipe.                                     |
| Modèles d’enregistrement           | Formulaires simples pour réception, stockage, préparation, distribution.                |
| Référentiel et scoring multi-sites | Protocole homogène pour comparer les établissements et piloter la montée en conformité. |

### Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités majeures et des écarts récurrents; standardisation des pratiques.
- Préparation sereine aux inspections ONSSA et audits clients grâce à des preuves disponibles et tracées.
- Gains économiques: baisse des rebuts/reprises, maîtrise des coûts de sanitation, traçabilité accélérée; retour sur investissement rapide.
- Alignement aux référentiels HACCP, PMS, Codex, ISO 22000/FSSC 22000; crédibilité renforcée et accès à des marchés exigeants.
- Approche fondée sur des preuves et l’analyse des causes-racines; plan d’action priorisé, mesurable et soutenable.

- Accompagnement continu (suivi post-mission, simulations d'inspection, digitalisation pragmatique) pour une performance durable.

---

**CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - [cabinet-securite-alimentaire.com](http://cabinet-securite-alimentaire.com) - [info@cabinet-securite-alimentaire.com](mailto:info@cabinet-securite-alimentaire.com)**