

Fiche Technique: Conformité ONSSA restauration

Contexte / Problématique

La conformité ONSSA est un impératif réglementaire au Maroc pour les acteurs de la restauration (cuisines centrales, hôtels, restaurants, traiteurs, établissements de soins).

- Maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques sur l'ensemble des flux (réception à service).
- Sécuriser l'agrément, réduire les non-conformités et faciliter les inspections ONSSA.
- Aligner HACCP, ISO 22000 et PMS pour un système cohérent et opérationnel.
- Périmètre complet: unités (chaud/froid/pâtisserie/plonge), process, actifs, personnel, fournisseurs, documentation.
- Contexte marocain: variabilité des fournisseurs et des équipements, transport/chaîne du froid, saisonnalité touristique.

Résultats visibles sous 30 à 90 jours et engagement sur la fermeture des écarts critiques dans des délais réalistes.

Notre approche / Méthodologie

Diagnostic d'écart et audit initial

- Préparation et collecte (PMS, procédures, enregistrements, plans, analyses).
- Visite terrain selon flux réels, entretiens ciblés, vérifications instrumentées.
- Rapport de diagnostic, criticité des écarts, plan d'action priorisé et indicateurs.

Exigence ONSSA	Action recommandée	Preuve attendue
Maîtrise du froid	Vérification des sondes et enregistreurs; procédure de relevés	Traçabilité des températures; étalonnage
Nettoyage/Désinfection	Plan de nettoyage; produits homologués; fréquences	Fiches techniques; enregistrements; contrôles
Traçabilité	Étiquetage lots/DLC; registres; gestion des retraits	Fiches de lot; preuves de reconstitution

Préparation documentaire et cadrage du PMS

- Revue du manuel, procédures, instructions, enregistrements, HACCP et prérequis.
- Rationalisation: numérotation, validation, diffusion, archivage, correspondance preuves/terrain.
- Vérification des qualifications fournisseurs et recoupement avec la pratique réelle.

Visite de terrain et vérifications instrumentées

- Parcours complet: réception, stockages, préparation, cuisson, refroidissement, service.
- Contrôles: séparation propre/sale, matériaux, lave-mains, eau, calibrations, nuisibles.
- Mesures ponctuelles (températures à cœur, résidus) et entretiens opérateurs.

Rapport d’audit et plan d’action

- Calendrier: immédiat J+7–J+30 (critiques), court terme J+60, moyen terme J+90–J+180.
- Pour chaque action: responsable, ressources, preuve attendue, indicateur de fermeture.
- Orientation vers modules de sensibilisation si besoin (ex. NEW LEARNING).

Déploiement opérationnel et quick wins (≤ 30 jours)

- Vagues: quick wins, renforcements de processus, investissements structurants.
- Actions clés: relevés T°, lave-mains, circuits propres/sales, étiquetage, DLC/DLUO, PND.
- Pilotage: tableau de bord partagé, points hebdomadaires, revue mensuelle.

Améliorations structurelles et alignement

- Priorisation des investissements (ex.: +63 °C → +10 °C en < 90 min, rénovation surfaces, ventilation).
- Cohérence équipements–procédures–preuves (PMS, schémas de flux, indicateurs).
- Phasage budgétaire calé sur l’activité pour limiter l’impact commercial.

Pilotage du changement et montée en compétence

- Briefings quotidiens, ambassadeurs hygiène, affichages et check-lists visuelles.
- Points de contrôle croisés, visites flash managériales, boucles de feedback courtes.
- Transfert progressif des routines aux responsables de site.

Traçabilité, indicateurs et gestion des situations sensibles

- Dossier de conformité robuste: enregistrements, analyses, certificats, contrôles internes.
- Reconstitution d’un lot en < 60 minutes; protocoles retraits/rappels testés.
- Tableau de bord: taux de relevés conformes, temps de refroidissement, scores d’audits.

Préparation aux inspections ONSSA et suites

- Simulations d’inspection: déroulé, questions types, échantillonnage, debrief.
- Check-list d’inspection, dossiers synthétiques, emplacements normalisés.
- Traitement des écarts/PV: analyse de cause, plan d’action, preuves documentées.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic d’écart	Constats, criticité, photos et emplacements; plan de remise en conformité.
Plan d’action priorisé et jalonné	Responsables, délais (J+7 à J+180), coûts indicatifs, indicateurs de suivi.
Kits de déploiement et check-lists	Affichages postes, procédures simplifiées, enregistrements utiles.
Tableau de bord de pilotage	Suivi hebdo/mensuel des écarts, indicateurs sanitaires et opérationnels.
Dossier de conformité ONSSA	PMS mis à jour, enregistrements, certificats fournisseurs, preuves terrain.
Simulations et check-list d’inspection	Parcours, questions types, fiches de présentation PMS et CCP/PRPo.
Modèles harmonisés multi-sites	Formats d’enregistrements, indicateurs partagés, audit interne croisé.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Inspections plus fluides, moins d'écarts critiques; posture professionnelle des équipes.
- Gains rapides en 30–90 jours grâce aux quick wins et à la priorisation des écarts.
- Réduction des coûts cachés: gaspillage, rebuts, heures improductives, crises évitées.
- Création de valeur: fidélisation client, accès à de nouveaux marchés, montée en charge maîtrisée.
- Accompagnement de A à Z, interlocuteur unique, intervention sur tout le Maroc, engagement de résultats.
- Système simple et mesurable: moins de formulaires, preuves exploitables, reconstitution d'un lot en < 60 min.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com