

Fiche Technique: Diagnostic PMS restauration

Contexte / Problématique

Mission de conseil dédiée à la restauration commerciale, collective, hôtelière et hospitalière pour objectiver les risques sanitaires et sécuriser la conformité ONSSA.

- Risques microbiologiques, chimiques et physiques concentrés entre réception, préparation, service et livraison.
- Écarts fréquents entre procédures et réalité terrain; points de contamination croisée et défauts de froid.
- Traçabilité et cohérence documentaire parfois fragiles face aux exigences HACCP, ISO 22000 et Codex.
- Besoin d'une photographie factuelle et « opposable » des pratiques, installations et enregistrements.
- Nécessité d'un plan d'action daté, priorisé et chiffré avant investissements, extensions de carte ou montées en charge.

Repères chiffrés observés: -10 à -20% d'invendus (préparations sensibles), +15 à +30 min gagnées/service (documentation), -30 à -50% de non-conformités en audits de suivi.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en trois temps, transparente et cadencée, limitant la perturbation des équipes et livrant des résultats immédiatement exploitables.

1) Préparation, cadrage et collecte amont

- Définition du périmètre, objectifs, sites/secteurs; collecte plans, procédures, relevés, analyses microbiologiques.
- Alignement HACCP/ISO 22000, PRP/PRPo; check-lists adaptées; jalons et confidentialité cadrés.

2) Investigation sur site et vérifications croisées

- Observations en service et hors rush; relevés instrumentés (températures), état surfaces/matériels, entretiens ciblés.
- Preuves photographiques; confrontation des enregistrements aux faits; identification de gains opérationnels simples.

3) Restitution, livrables et plan d'action

- Clarification des écarts; hiérarchisation par gravité/occurrence/faisabilité; plan d'action séquencé.
- Recommandations mesurables (seuils, fréquences, responsables, indicateurs) et accompagnement post-mission si besoin.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Cadrage	0,5 à 1 jour	Périmètre, objectifs, liste documentaire
Terrain	1 à 2 jours/site	Relevés, photos, constats, entretiens

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Synthèse exécutive, preuves photographiques, écarts classés par criticité.
Matrice de priorisation	Gravité, occurrence, faisabilité; arbitrages rapides et objectifs.
Plan d'action	Daté, priorisé, chiffré; responsables, indicateurs et preuves attendues.
Procédures & enregistrements révisés	Gabarits prêts à l'emploi, conformité HACCP/ISO 22000/Codex.
Schémas de flux & zonages	Supports visuels d'aide au poste; prévention des croisements et contaminations.
Calendrier/registre de suivi	Suivi post-mission, ajustements de fréquences, préparation audits/ONSSA.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA renforcée; alignement clair avec HACCP, ISO 22000 et Codex; preuves adossées à des enregistrements fiables.
- Baisse tangible des pertes: -10 à -20% d'invendus sur préparations sensibles (rotation, DLC/DLUO, froid maîtrisé).
- Gains de temps opérationnels: +15 à +30 minutes/service sur la restitution documentaire.
- Réduction durable des non-conformités: -30 à -50% en audits de suivi grâce à des contrôles pertinents et mesurables.
- Sécurisation des CCP, traçabilité éprouvée, gestion des écarts réactive (quarantainage, actions correctives, causes racines).
- Méthodologie sobre en perturbations: visites ciblées, preuves factuelles, livrables directement actionnables.