

Fiche Technique: Externalisation HACCP hôtellerie

Contexte / Problématique

Sécuriser durablement les cuisines hôtelières face aux exigences ONSSA et aux standards internationaux, tout en simplifiant le quotidien des équipes et en optimisant les coûts.

- Flux complexes (room service, banquets, buffets, bars) et pics d'activité; turnover important.
- Risque sanitaire élevé: impact client immédiat, inspections ONSSA, réputation en ligne.
- Coûts cachés: rebuts/DLC, reprises de process, documentation lourde, corrections d'urgence.
- Multi-sites hétérogènes: besoin d'un socle commun et d'une standardisation pragmatique.
- Alignement requis sur HACCP, Codex Alimentarius, ONSSA, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Promesse: conformité durable + expérience client améliorée; retour rapide via indicateurs partagés.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement clé en main, du diagnostic terrain au pilotage mensuel, avec procédures adaptées aux risques et routines faisables en période de rush.

Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Observation des flux, entretiens, relevés d'équipements, mesures de température, revue documentaire.
- Identification des dangers (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes) et priorisation des CCP.
- Limites critiques réalistes et contrôles proportionnés (thermométrie, temps, gradients).
- Écarts documentés et chiffrés pour bâtir un plan d'action; durée type: 2 semaines/site.

Déploiement du PMS, procédures et traçabilité

- Rédaction/validation du PMS: nettoyage-désinfection, déchets, maintenance, lutte nuisibles.
- Maîtrise des températures: réception, froid, cuisson; refroidissement et remise en température.
- Traçabilité simplifiée: étiquetage DLC clair, fiches de production réduites, enregistrements utiles.
- Supports visuels en zone et check-lists; alignement avec ISO 22000 et FSSC 22000.

Digitalisation, routines et amélioration continue

- Enregistrements numériques ciblés (sondes connectées, horodatage, alertes) quand pertinent.
- Revues hebdomadaires de 15 min et audits internes mensuels thématiques.
- Comités mensuels, revue trimestrielle des indicateurs, mise à jour documentaire annuelle.
- Actions correctives tracées; preuves d'inspection facilitées et temps de saisie réduit.

Phase	Livrables principaux	Durée type
Diagnostic	Rapport d'audit, cartographie des dangers, plan d'actions priorisé	2 semaines/site
Déploiement PMS	Procédures validées, fiches de contrôle, traçabilité	3 à 5 semaines

Stabilisation	Coaching terrain, audits internes, corrections	4 à 8 semaines
Pilotage	Indicateurs, comités, mises à jour documentaires	Mensuel / trimestriel

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit et cartographie des dangers	Constats terrain, CCP priorisés, limites critiques, base de pilotage.
Plan d'actions priorisé	Actions, responsables, délais, chiffrage du coût de non-qualité.
Procédures PMS validées	Nettoyage-désinfection, T°, refroidissement/remise T°, nuisibles, déchets.
Outils de traçabilité et fiches de contrôle	Étiquetage DLC/lot, enregistrements simplifiés, supports numériques si utiles.
Fiches de poste et supports terrain	Affiches synthétiques, check-lists par zone, consignes visuelles.
Rapports de suivi et de clôture	Indicateurs mensuels, comités de pilotage, mises à jour documentaires.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Cible de performance: -40 à -60 % de non-conformités majeures sur 6 mois (selon le point de départ), portée par le focus CCP et des routines courtes.

- ROI observé en 3 à 6 mois: baisse des rebuts, moins de corrections de dernière minute.
- Jusqu'à 20–30 % de temps administratif en moins via des enregistrements simplifiés.
- Inspections ONSSA et audits ISO 22000/FSSC 22000 fluides (dossiers lisibles, preuves accessibles).
- Standardisation pragmatique multi-sites: socle commun + adaptations par typologie de site.
- Gouvernance claire: indicateurs partagés, comités, RACI par procédure critique.
- Expérience client renforcée: buffets constants, incidents rares, réputation en ligne améliorée.

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