

Fiche Technique: Externalisation HACCP restauration

Contexte / Problématique

Externaliser le HACCP sécurise durablement la chaîne de valeur en restauration dans un contexte ONSSA exigeant et de pénurie d’experts hygiène.

- Regard tiers expert, procédures pragmatiques, pilotage d’indicateurs critiques.
- Réduction des non-conformités, maîtrise des audits clients et ONSSA.
- Standardisation multi-sites, traçabilité numérique adaptée au Maroc/Afrique francophone.
- Alignement Codex Alimentarius, PMS, prérequis d’hygiène, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Gouvernance claire: rôles, fréquences de vérification, escalade en cas d’écart critique.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée par phases avec objectifs, livrables datés et critères de performance, du diagnostic au pilotage mensuel.

Phase	Durée type	Livrables	Indicateurs
Diagnostic	2 à 3 semaines	Matrice de risques, feuille de route	Écarts critiques identifiés, priorisation validée
Conception	3 à 4 semaines	PMS révisé, procédures, enregistrements	Conformité documentaire, traçabilité testée
Déploiement	4 à 6 semaines	Audits flash, coaching, outils	Réduction des écarts, complétude > 95 %
Pilotage	Mensuel	Tableaux de bord, revues	Amélioration continue, incidents à zéro

Diagnostic initial et cartographie des dangers

- Revue diagrammes, locaux/flux, températures, fournisseurs.
- Analyse des non-conformités, réclamations et autocontrôles.
- Matrice de risques priorisée, quick wins et chantiers structurants.

Conception du PMS, procédures et preuves

- Réécriture PMS, validation CCP/PRPo, enregistrements clarifiés.
- Registre des écarts et actions correctives.
- Dossier PMS complet, fiches réflexes, check-lists de vérification.

Déploiement opérationnel et outillage

- Briefs terrain, rituels de contrôle, audits flash de 45 min.
- Thermomètres connectés, applis de traçabilité, tableaux de bord.
- Coaching sur poste, comptes rendus exploitables, routines stables.

Pilotage mensuel et amélioration continue

- Revues de direction 45–60 min basées sur indicateurs.
- Comparaisons multi-sites, diffusion des bonnes pratiques.
- Astreinte conseil pour alertes; incidents rares éliminés.

Livrables

Livrable	Description
Matrice de risques & feuille de route	Cartographie des dangers, priorisation des actions par criticité.
PMS révisé et procédures	Aligné Codex/ONSSA, CCP/PRPo, seuils, fréquences, responsabilités.
Enregistrements standardisés	Traçabilité amont/aval, complétude visée > 95 %.
Check-lists & fiches réflexes	Supports d’audit et d’intervention terrain rapides.
Audits flash et comptes rendus	Vérifications ciblées, actions correctives tracées.
Tableaux de bord & revues de direction	Indicateurs clés: températures, allergènes, écarts, actions.
Scénarios de gestion de crise	Fiches réflexes, cartographie des contacts, scripts de communication.
Registre des écarts & actions	Preuves de clôture, suivi des causes racines et durabilité.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des écarts critiques de 30–50 % à 3 mois; 60–80 % au semestre.
- Complétude documentaire > 95 %; traçabilité lisible et vérifiable.
- Préparation d’audit divisée par 2; maîtrise ONSSA et audits clients.
- Gaspillage réduit de 10–20 %; gains de temps managérial 15–30 %.
- Continuité d’expertise malgré turnover; standardisation multi-sites.
- Alignement Codex, ISO 22000, FSSC 22000 sur un socle ONSSA robuste.

Résultats cibles à 90 jours: écarts de température ↓ > 70 %, complétude des enregistrements > 95 %, incidents allergènes à zéro.