

Fiche Technique: Externalisation PMS restauration

Contexte / Problématique

Dans un contexte de contrôles ONSSA renforcés et d'exigences clients élevées, l'externalisation du PMS vise la maîtrise sanitaire, la conformité continue et l'efficacité opérationnelle.

- Multiplicité des points critiques en restauration (réceptions, chaîne du froid, flux crus/cuits, allergènes, hygiène, traçabilité, compétences).
- Risques élevés sans pilotage expert: procédés incomplets, registres partiels, traçabilité lacunaire, incidents d'hygiène, fermetures temporaires.
- Besoin de standardiser procédures et enregistrements, avec vérifications indépendantes et veille réglementaire active.
- Alignement exigé avec le Codex, le HACCP, l'ISO 22000, la FSSC 22000 et les attentes ONSSA (traçabilité ascendante/descendante, retrait-rappel rapide).
- Contraintes terrains marocaines et africaines: multi-sites, logistique du froid, climat, fournisseurs variés.

Résultat attendu: réduction mesurable des non-conformités critiques et majeures en moins de six mois, avec traçabilité consolidée sur les flux sensibles.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée en phases: diagnostic initial, conception documentaire, déploiement terrain, vérification indépendante et amélioration continue.

Diagnostic initial, cartographie des flux et priorisation des risques

- Visites in situ, observation des gestes d'hygiène, chaîne du froid, flux matières/déchets.
- Analyse incidents, rapports d'audit, résultats microbiologiques; tests de scénarios (pannes, afflux, retards, ruptures).
- Cartographie des processus et plan d'action hiérarchisé (responsables, délais, indicateurs).

Conception et mise à niveau du référentiel documentaire PMS

- Réécriture des procédures, harmonisation des enregistrements, clarification des rôles.
- HACCP actualisé: analyse des dangers, table CCP/PRPo, limites critiques, plan de surveillance, actions correctives.
- Formulaire adaptés aux flux réels; architecture documentaire durable (codification, versions, papier/numérique); veille réglementaire.

Déploiement terrain, montée en compétence et ancrage des routines

- Routines simples: fiches gestes, plannings de nettoyage, étiquettes de traçabilité, relevés de températures (digital/papier).

- Coaching terrain, simulations d’inspection, assistance aux audits; rituels de revue quotidienne et hebdomadaire.
- Appui à la formation et à la culture sécurité alimentaire; habilitations formalisées; ressources en ligne via NEW LEARNING si pertinent.

Vérification indépendante et amélioration continue

- Audits internes ciblés (annoncés/inopinés), classement des écarts, actions correctives vérifiées.
- Gouvernance par comité, tableaux de bord, indicateurs robustes (températures, traçabilité, nettoyage, non-conformités).
- Revues de direction périodiques; capitalisation d’expérience; digitalisation pragmatique (capteurs, check-lists mobiles).

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic et cartographie	1 à 2 semaines par site	Rapport d’écarts, plan d’action priorisé, cartographie des flux
Conception documentaire	2 à 4 semaines	Procédures révisées, formulaires de traçabilité, plan HACCP mis à jour
Déploiement terrain	4 à 8 semaines	Routines opérationnelles, coaching d’équipe, preuves d’exécution
Vérification et amélioration	Continu	Audits internes, indicateurs consolidés, revues périodiques

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts	Constats du diagnostic, risques prioritaires et recommandations chiffrées.
Plan d’action priorisé	Responsables, délais, indicateurs de succès et jalons de suivi.
Cartographie des flux	Zones, circuits, points de contact et croisements à risque.
Procédures révisées	BPH, nettoyage-désinfection, nuisibles, températures, traçabilité, non-conformités, retrait-rappel.
Formulaires de traçabilité	Enregistrements simplifiés et adaptés aux flux réels.
Plan HACCP mis à jour	Analyse des dangers, CCP/PRPo, limites critiques, plan de surveillance, actions correctives.
Plan d’échantillonnage microbiologique	Programme adapté aux produits, zones et menus à risque.
Routines et preuves d’exécution	Plannings, relevés de températures, check-lists, enregistrements.
Tableaux de bord et livret d’indicateurs	Suivi mensuel consolidé, comparaisons inter-sites, tendances.
Audits internes et rapports	Constats classés par gravité, actions correctives, vérifications à échéance.
Revue de direction	Décisions, ressources, priorités et efficacité du système.
Grilles de vérification et synthèses	Tableaux facilitant inspections ONSSA et audits de tierce partie.
Plan de retrait-rappel (testé)	Capacité démontrée à déclencher en quelques heures.
Veille réglementaire et assistance audits	Mises à jour ONSSA/ISO/FSSC; préparation et appui le jour J.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités en moins de six mois et préparation sereine des visites ONSSA et audits clients.
- Traçabilité consolidée et consultable en temps réel sur les flux sensibles, avec preuves faciles à présenter.
- Standardisation pragmatique multi-sites et veille réglementaire active, adossées à un regard d'expert externe.
- Gains opérationnels: baisse des rebuts, optimisation des consommables et des fréquences de nettoyage/maintenance.
- ROI fréquent en 12 mois grâce aux économies indirectes et à la réduction des incidents et litiges.
- Gouvernance claire, indicateurs robustes et transfert de compétences évitant la dépendance.

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