

Fiche Technique: Mise en place HACCP hôtellerie

Contexte / Problématique

En hôtellerie, la maîtrise sanitaire doit couvrir des flux variés (petit-déjeuner, banquet, room service, cuisine centrale) et démontrer la conformité ONSSA tout en restant opérationnelle 7j/7.

- Chaîne de valeur étendue : approvisionnements, stockage multi-températures, production variable, distribution salle/buffet/chambre.
- Risques clés à maîtriser : ruptures de chaîne du froid, contaminations croisées, cuissons insuffisantes, refroidissements/maintien au chaud non conformes.
- Exigence de conformité et de preuve : ONSSA, Codex, ISO 22000/FSSC 22000, diligence raisonnable vis-à-vis des partenaires/assureurs.
- Contraintes d'exploitation : multi-sites, horaires décalés, saisonnalité et intérimaires, contraintes budgétaires.
- Bénéfices attendus : baisse des alertes froid, diminution des pertes, flux de service accélérés, audits internes stables.

Dispositif conçu pour des résultats visibles en 8–12 semaines, avec indicateurs utiles et preuves opposables lors des contrôles ONSSA.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil séquentielle, gouvernée par des jalons et livrables concrets : diagnostic, plan d'actions, déploiement du PMS/CCP, vérification et suivi post-mission.

Diagnostic opérationnel et cartographie des risques

- Audit rapide des écarts critiques, redondances documentaires, irritants de service.
- Cartographie des dangers par flux hôtelier et identification des CCP avec limites critiques.

Plan d'actions priorisé et gouvernance

- Objectifs clairs, responsabilités nommées (sponsor, chef de projet, référents par pôle).
- Feuille de route validée en comité de pilotage avec critères de succès.

Déploiement du PMS et simplification des contrôles

- Refonte du PMS, procédures et enregistrements épurés, indicateurs simples.
- Tests en service réel, supports visuels au poste, outillage utile (papier/digital).

Vérification, stabilisation et ajustements

- Audits internes, analyses de causes racines, actions correctives tracées.
- Mise en place d'indicateurs (KPI) et consolidation des preuves de maîtrise.

Suivi post-mission et amélioration continue

- Reporting mensuel, revues de direction trimestrielles, tableau de bord resserré.
- Auto-inspection avant contrôle ONSSA et audit miroir.

Phase	Durée indicative	Livrables principaux
Diagnostic et cartographie	10–15 jours	Rapport d’écarts, plan d’actions priorisé
Déploiement PMS et CCP	3–6 semaines	PMS simplifié, procédures, enregistrements optimisés
Vérification et stabilisation	2–4 semaines	Audits internes, actions correctives, KPI
Suivi post-mission	Mensuel	Tableau de bord, revues de direction

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts priorisé	Diagnostic opérationnel et plan d’actions hiérarchisé validé en COPIL.
PMS simplifié	Procédures et enregistrements optimisés, gabarits alignés aux flux réels.
Cartographie des dangers & CCP	Matrices, limites critiques chiffrées, plans de surveillance et actions correctives.
Outils de suivi (KPI & tableaux de bord)	Indicateurs utiles, reporting mensuel et synthèses pour la direction.
Audits internes & audit miroir	Vérification terrain, auto-inspection avant contrôle ONSSA, plans correctifs.
Supports visuels & check-lists	Affichages limites critiques, pictogrammes allergènes, check-lists mobiles.
Argumentaire de défense	Dossier de preuves structuré et opposable lors d’audits externes/assureurs.
Revue de direction	Trimestrielles, axées décisions et amélioration continue.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche terrain : procédures testées en service réel, simplification documentaire et traçabilité utile.
- Résultats rapides : dispositif conçu pour des effets visibles en 8–12 semaines.
- Conformité robuste : préparation efficace aux contrôles ONSSA, alignement Codex, ISO 22000/FSSC 22000.
- Gouvernance claire : sponsor, référents par pôle, jalons et critères de succès objectivés.
- Digitalisation pragmatique : check-lists mobiles et enregistreurs, sans double saisie inutile.

Gains observés après stabilisation : –30 à –50 % de non-conformités CCP, –20 à –35 % de pertes matières, +25 à +40 % de temps gagné sur les enregistrements.