

Fiche Technique: Mise en place HACCP restauration

Contexte / Problématique

Accompagnement de bout en bout pour structurer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) robuste en restauration (commerciale, collective, hôtellerie, traiteur, cliniques) au Maroc et en Afrique francophone.

- Objectif: protéger convives/équipes, image de marque et garantir la conformité ONSSA, alignée Codex Alimentarius.
- Contraintes spécifiques: menus changeants, variabilité des matières, pics de service, retours/restes, multiplicité des postes.
- Sans système structuré: non-conformités, TIAC, pertes économiques (rebuts, gaspillage, arrêts).
- ONSSA vérifie: propreté, organisation, températures, gestion des NC, traçabilité et autocontrôle.
- Clients B2B exigent: validation fournisseurs, échantillothèque, formation équipes, résultats microbiologiques objectivés.

Démarche pilotée par les risques, conforme ONSSA et alignée Codex ; ROI souvent rapide (jusqu'à < 1 an pour des sites à forts volumes).

Notre approche / Méthodologie

1) Diagnostic initial et audit à blanc

- Évaluation des locaux, flux, pratiques, équipements, fournisseurs, documentation (1–2 jours selon site).
- Photographie des écarts vs attentes ONSSA/clients, priorisation et objectifs validés avec la direction.

2) Cartographie des flux réels et périmètre

- Diagrammes de flux du terrain (réception → service), zones propres/sales, tampons froid/chaud.
- Priorisation des chantiers à impact: réceptions/tempe à cœur, refroidissements, zones d'attente, étiquetage, restes.

3) Analyse des dangers et maîtrise (PRP, PRPo, CCP)

- Évaluation gravité × vraisemblance; identification PRP/PRPo/CCP par familles de produits.
- Définition des seuils, plans de surveillance et enregistrements; actions correctives explicites.

4) Essais, vérifications d'efficacité et ancrage terrain

- Calibrage des fréquences "réalistes", instruments étalonnés, moments à risque identifiés.
- Échantillonnage microbiologique ciblé; période d'essai pour stabiliser les routines.

5) Traçabilité, pilotage et pérennisation

- Traçabilité montante/interne/descendante et preuves "à valeur probante".

- Tableau de bord (températures, complétude, écarts, microbiologie, délais NC), audits internes, revue de direction, digitalisation utile.

Livrables

Livrable	Description
PMS complet	Organisation, PRP, analyse des dangers, CCP/PRPo, plans de surveillance, enregistrements, actions correctives.
Procédures & instructions	Réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, remise en température, dressage, service, allergènes, nettoyage-D/D, dératisation, maintenance hygiène, NC, retraits/rappels.
Fiches de poste	Gestes clés, seuils, fréquences et responsabilités; supports de briefings courts.
Supports d'enregistrement	Températures, temps, propreté, filtres; versions papier et/ou numériques; conseils de classement/archivage.
Tableau de bord	Indicateurs clés (conformités, complétude, écarts, microbiologie, délais NC) avec seuils, responsables et fréquence de revue.
Rapport de diagnostic	Écarts priorités, plan d'actions daté, jalons de vérification et bénéfices attendus.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des incidents et non-conformités; qualité microbiologique stabilisée; inspections ONSSA/clients fluidifiées.
- Gains opérationnels: baisse du gaspillage et des heures supplémentaires; meilleure planification du service.
- Dispositif pragmatique ancré dans les flux réels; routines simples, charge maîtrisée en pics d'activité.
- Traçabilité lisible et preuves rapides; documents "à valeur probante" utilisables en service.
- Avantage commercial: exigences des donneurs d'ordre satisfaites; ouverture de marchés; préparation ISO 22000 / FSSC 22000.
- Pilotage par indicateurs et amélioration continue; retour sur investissement rapide (souvent < 1 an sur sites à forts volumes).