

Fiche Technique: Mise en place PMS restauration

Contexte / Problématique

Déployer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration est un impératif réglementaire (ONSSA) et opérationnel pour sécuriser les convives, l'image et les marges.

- Respect des obligations ONSSA, alignement Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Preuves de maîtrise exigées: bonnes pratiques, PRP/PRPo/CCP, traçabilité amont/aval.
- Risques couverts: biologiques (Listeria, Salmonella), chimiques (résidus, migrations), physiques (corps étrangers).
- Enjeux mesurables: alertes microbiologiques, non-conformités chaîne du froid, gestion des allergènes, propreté, complétude des enregistrements.
- Contrôles ONSSA et donneurs d'ordre: cohérence procédures, compétence des équipes, fiabilité des registres.
- Un PMS générique ne fonctionne pas: contextualisation aux locaux, flux, recettes et équipements.

Objectif traçabilité: retrait/rappel ciblé en moins de 2 heures pour les préparations concernées.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement en 4 phases, jalonné toutes les 1–2 semaines, en binôme consultant/opérations. Expérience terrain en cuisines centrales, hôtellerie, restauration commerciale/collective et établissements de santé.

Phase	Durée indicative	Objectifs	Livrables
Audit initial	1 à 2 semaines	Cartographier flux, dangers, écarts	Rapport d'audit, plan d'action priorisé
Conception	2 à 4 semaines	Adapter procédures et enregistrements	Procédures validées, formulaires, fiches
Déploiement	2 à 6 semaines	Former sur le terrain, coacher, corriger	Registres renseignés, preuves de maîtrise
Vérification	1 à 2 semaines	Tester, auditer, préparer inspection	Audit blanc, plan de progrès, indicateurs

Audit initial et cadrage

- Entretiens direction/sites, observation in situ des flux et relevés de températures.
- Vérification équipements critiques (sondes, chambres froides, lave-vaisselle, tables réfrigérées).
- Échantillonnage documentaire (nettoyage, allergènes, enregistrements) et test de traçabilité réel.
- Rapport sous ~5 jours ouvrés: écarts classés, actions chiffrées, calendrier réaliste.

Conception documentaire

- Enregistrements focalisés: températures critiques, temps, actions correctives, contrôles nettoyage, allergènes.
- Procédures revues: réception (DLC, températures, intégrité), stockage (FIFO/FEFO, zonage), préparation (séparation, planches codées).
- Documents avec indices de révision, responsabilités nommées, fréquences réalistes; pictogrammes et digitalisation si pertinent.

Déploiement, coaching et vérification

- Sessions courtes sur poste; check-lists quotidiennes et revues hebdomadaires.
- Audits internes bimensuels (chaîne du froid, hygiène des mains, nettoyage-désinfection, allergènes, nuisibles).
- Preuves: registres complets, écarts traités, photos avant/après, sondes qualifiées.
- Audit blanc final et plan de progrès sur 3 mois pour pérenniser les résultats.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial	Cartographie des flux et dangers, écarts classés, plan d’action priorisé.
Procédures et formulaires	Procédures validées (réception, stockage, préparation, nettoyage...), enregistrements adaptés.
Référentiel HACCP	Arbres de décision, PRP/PRPo/CCP, seuils et actions correctives contextualisés.
Preuves de maîtrise	Registres complétés, photos datées, étalonnages, check-lists et revues documentées.
Dossier PMS pour inspection	Présentation courte et claire pour ONSSA/audits clients, guidant la visite.
Audit blanc et indicateurs	Rapport d’audit blanc, plan de progrès, tableau de bord des indicateurs clés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Alignement strict ONSSA, Codex, ISO 22000 et FSSC 22000; livrables “audit-proof”.
- Résultats mesurables en 8–12 semaines selon taille et complexité du site.
- Réduction des non-conformités, traçabilité fiable, maîtrise de la chaîne du froid et des allergènes.
- Méthode par phases, coaching terrain, jalons réguliers; solutions immédiatement applicables.
- Expérience multi-secteurs (hôtels, restauration collective/commerciale, cliniques, cuisines centrales).
- ROI concret: moins de pertes et de stress en inspection, meilleure image de marque et sérénité managériale.