

# Fiche Technique: PMS santé et collectivités

---

Mission de conseil pour concevoir, déployer et piloter un Plan de Maîtrise Sanitaire robuste et auditable (ONSSA, Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) au sein des hôpitaux, cliniques, EHPAD, cuisines centrales et collectivités.

## Contexte / Problématique

---

- Protection de populations vulnérables (patients immunodéprimés, personnes âgées, enfants) exposées aux dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Exigences réglementaires et normatives élevées (ONSSA, Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) avec nécessité de preuves de maîtrise.
- Enjeux récurrents: temps/températures, traçabilité amont-aval, allergènes, nettoyage-désinfection, gestion des non-conformités.
- Besoin d'une gouvernance claire (direction, qualité/HSE, équipes cuisine, prestataires) et d'indicateurs suivis mensuellement.
- Transformer un impératif réglementaire en levier de performance, réduire les coûts d'anomalies et sécuriser les inspections.

## Notre approche / Méthodologie

---

Objectif chiffré standard: -30 % d'écarts critiques en 12 mois. Tests de retrait/rappel au moins 1 fois/an.  
Preuves disponibles en < 10 minutes lors d'un contrôle.

### 1) Diagnostic initial et analyse des écarts

- Sur site (2 à 5 jours selon taille/complexité) sur toute la chaîne: réception → service/transport interne.
- Revue documentaire, test de traçabilité, évaluation allergènes; écarts classés (majeur/significatif/mineur).
- Scoring et priorités 30/60/90 jours; simulation d'inspection ONSSA si utile.

### 2) Conception documentaire « juste suffisante »

- Architecture en niveaux: politique, procédures, instructions, enregistrements.
- Procédures clés (nettoyage-désinfection, allergènes, corps étrangers, réception/stockage, cuisson/refroidissement) avec seuils et preuves.
- Gestion numérique: versions, droits d'accès, sauvegardes; alignement ONSSA/ISO 22000/FSSC 22000.

### 3) Déploiement terrain et conduite du changement

- Réunion de lancement, routines par zones critiques, coaching rapproché.
- Check-lists visuelles, séquences de vérification, points hebdomadaires d'arbitrage.
- Montée en maîtrise: preuves d'exécution, actions correctives, responsabilisation des encadrants.

4) Suivi, vérifications et amélioration continue

- Indicateurs consolidés mensuellement (températures, microbiologie, allergènes, métrologie, traçabilité).
- Programme annuel: audits internes, contrôles métrologiques, échantillonnage, revues de direction.
- Digitalisation ciblée (capteurs, saisie mobile, archivage) au service du terrain.

| Phase                   | Durée indicative  | Critères de réussite                           |
|-------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| Diagnostic initial      | 2 à 5 jours/site  | Écarts classés par risque; plan 30/60/90 jours |
| Conception documentaire | 2 à 4 semaines    | Documents utiles, simples, alignés ONSSA/ISO   |
| Déploiement terrain     | 4 à 12 semaines   | Adhésion équipes; baisse d'écarts critiques    |
| Suivi et amélioration   | Continu (mensuel) | Conformité durable; performance stabilisée     |

Livrables

| Livrable                               | Description                                                                           |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rapport de diagnostic                  | Écarts par criticité; priorités 30/60/90 jours; feuille de route                      |
| Cartographie des dangers & HACCP       | CCP/PC, seuils, surveillances, corrections, vérifications                             |
| Architecture documentaire              | Politique, procédures, instructions, RACI et lexique                                  |
| Procédures & instructions              | Nettoyage-D, allergènes, corps étrangers, réception/stockage, cuisson/refroidissement |
| Modèles d'enregistrements              | Fiches températures, traçabilité, actions correctives, contrôles visuels/ATP          |
| Plan de surveillance métrologique      | Sondes étalonnées, contrôles enceintes froides, calendriers de vérification           |
| Plan d'échantillonnage microbiologique | Surfaces/points critiques; fréquences; interprétation et actions                      |
| Plan de retrait/rappel                 | Procédure, test à blanc, registre de traçabilité exploitable < 24 h                   |
| Calendrier d'audits & revues           | Audits internes, revues de direction, mises à jour réglementaires                     |
| Tableau de bord d'indicateurs          | Températures, délais de refroidissement, allergènes, métrologie, traçabilité          |

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Conformité ONSSA et référentiels (Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) démontrée par des preuves claires.
- Procédures utiles, traçabilité maîtrisée, routines opérationnelles réalistes et auditables.
- Réduction significative des non-conformités (objectif: -30 % en 12 mois) et stabilisation microbiologique.
- Gouvernance, indicateurs mensuels et culture d'hygiène agroalimentaire durables.
- Préparation sereine aux inspections: enregistrements disponibles en < 10 minutes; tests de retrait/rappel réguliers.
- Option d'externalisation et appui documentaire adossés à l'architecture du PMS.