

Fiche Technique: Validation HACCP hôtellerie

Démarche alignée ONSSA, PMS et référentiels internationaux (ISO 22000, FSSC 22000). Objectif: preuves opposables, maîtrise mesurable et traçable des procédés.

Contexte / Problématique

- Convertir les pratiques en preuves tangibles et opposables, de la réception au service.
- Enjeux critiques en hôtellerie multi-points (cuisines, buffets, room-service, bars, banquets, rooftops).
- Réduire les non-conformités, sécuriser les audits (ONSSA, clients, certifications) et protéger l'expérience client.
- Priorités: cuisson, refroidissement, maintien chaud/froid, remise en température, chaîne du froid en service.
- Prise en compte des spécificités Maroc/Afrique: matières premières, climat, logistique, infrastructures.

Notre approche / Méthodologie

Phase 1 — Cadrage et diagnostic initial

- Cartographie des flux, volumes, pics; périmètre clair et procédés prioritaires.
- Critères d'acceptation ciblés (létalité, stabilisation, chaîne du froid) alignés PMS/ONSSA.

Phase 2 — Analyse des dangers et critères d'acceptation

- Reclassement des dangers (produits, procédés, contextes locaux).
- Seuils chiffrés justifiés par Codex, guides sectoriels et littérature.

Phase 3 — Essais et collecte de preuves

- Scénarios pires cas, loggers étalonnés, points de mesure critiques.
- Mesures instrumentées + analyses microbiologiques (laboratoires accrédités); répétabilité en charge réelle.

Phase 4 — Interprétation et intégration au PMS

- Interprétation statistique; tableaux de synthèse pour arbitrage par la direction/comité HACCP.
- Recommandations hiérarchisées et chiffrées; plan de suivi post-mission (fréquences, déclencheurs, indicateurs).

Validation opérationnelle des prérequis: nettoyage-désinfection, zonage/flux, étalonnage, nuisibles, ventilation, eau/glace — pour une maîtrise reproductible en service.

Livrables

Livrable	Description
Dossiers d'essais de validation	Objectifs, protocoles, équipements et étalonnages, conditions réelles, enregistrements bruts, interprétations et décisions.
Rapport de validation par procédé	Conclusions, points de vigilance, limites critiques confirmées et plan de suivi post-mission.
Tableaux de synthèse et matrices de couverture	Procédés x points de vente; critères d'acceptation vs preuves; lisibilité pour audits et comités.
Recommandations hiérarchisées et chiffrées	Ajustements de paramètres, contenants, organisation, équipements; priorisation par impact/faisabilité.
Procédures & instructions de travail visuelles	Limites critiques au poste, conduites à tenir, séquences de démontage/nettoyage ciblées.
Formulaires de relevés et registres d'étalonnage	Formats courts stabilisés, alertes en cas d'écart, traçabilité des instruments.
Indicateurs et tableaux de bord	Taux de conformité, temps critiques (refroidissement/maintien), déclencheurs de revalidation.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable des non-conformités, rebuts et ré-audits coûteux.
- Preuves opposables et documentation lisible pour ONSSA, clients et certifications ISO 22000/FSSC 22000.
- Décisions d'investissement factuelles (capacité réelle des fours, cellules, vitrines, etc.).
- Amélioration de l'expérience client (températures, fraîcheur, constance en période de pointe).
- Approche modulaire adaptée aux multiples points de production et pics d'activité.
- Intégration durable dans la gouvernance HACCP: comités, indicateurs, déclencheurs de revalidation.