

Fiche Technique: Assistance inspection ONSSA

restauration

Contexte / Problématique

Service d'accompagnement pour sécuriser la conformité ONSSA des établissements de restauration (collective, commerciale, hôtelière, hospitalière) au Maroc et en Afrique francophone.

- Réduire les risques de non-conformité et traverser sereinement les visites officielles.
- Exigences structurelles: PMS robuste, HACCP/Codex, traçabilité, preuves datées et signées.
- Points attendus: qualification fournisseurs, hygiène du personnel, nuisibles, nettoyage-désinfection, températures/CCP.
- Transformer la contrainte réglementaire en avantage concurrentiel grâce à des pratiques maîtrisées.
- Approche terrain: check-lists éprouvées, audits flash, animation pragmatique des équipes.

Préparation ciblée en 10 à 15 jours: réduction de 60 à 80% de l'exposition aux non-conformités majeures.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement structuré avant, pendant et après visite, avec objectifs chiffrés, jalons, responsabilités et preuves.

Phase	Objectif	Actions clés
Avant visite	Mettre à niveau PMS & terrain	Audit flash, revue documentaire, plan d'action daté, check-lists et entraînement des équipes
Jour J	Conduite maîtrisée de l'inspection	Brief d'ouverture, circuit logique, présentation des preuves, gestion des questions/prélèvements
Après visite	Clôturer avec preuves d'efficacité	Analyse du rapport, corrections, dossier de preuves, vérification d'efficacité, suivi

Avant visite

- Audit flash (1–2 jours): chambres froides, zones de préparation, allergènes, déchets, sanitaires, plonge, etc.
- Revue ciblée du PMS: procédures, enregistrements, CCP, preuves de formation, contrats maintenance, certificats.
- Plan d'action priorisé (5–10 jours): corrections à fort effet, calibration, marquages, sécurisation des matières.
- Cartographie des risques alignée HACCP/ISO 22000; consolidation documentaire et traçabilité amont/aval.
- Check-lists par tranche horaire et marche en avant matérialisée (zonage, signalétique, rangement codifié).

- Entraînement « comme en inspection »: présentation des preuves et démonstrations terrain.

Jour J

- Présence d'un consultant référent: cadrage accueil, périmètre, documentation clé.
- Parcours rationnel: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, service, déchets, locaux sociaux.
- Réponses factuelles, présentation immédiate des enregistrements et cohérence des messages.
- Qualification des écarts, action corrective proposée, planification des preuves.
- Gestion des prélèvements (chaîne du froid, étiquetage) et consignation des échanges.

Après visite

- Analyse du rapport, priorisation (critique/majeur/mineur), responsabilités et délais.
- Dossiers de preuves horodatés: photos, interventions, procédures révisées, enregistrements mis à jour.
- Vérification d'efficacité: mesures, contrôles visuels, tests microbiologiques si pertinents.
- Synthèse claire rattachant chaque observation à sa preuve; phasage budgétaire si nécessaire.
- Tableau de suivi visuel et visite de suivi courte pour verrouiller les acquis.

Livrables

Livrable	Description
Audit flash et diagnostic	État des zones critiques, relevé des manques, priorités de correction.
Plan d'action daté	Objectifs chiffrés, responsables, jalons, indicateurs et statuts.
Check-lists opérationnelles	Routines avant/pendant/après production, preuves associées.
Fiches mémo plastifiées	Seuils critiques, fréquences de contrôle, signatures requises.
Chemises d'inspection / dossier de preuves	Pièces classées et accessibles le jour J (PMS, enregistrements, certificats).
Présence jour J	Briefing d'ouverture, conduite de visite, gestion des observations et prélèvements.
Synthèse post-inspection	Rattachement observation → preuve, plan de levée, canaux officiels.
Tableau de bord & suivi	KPI (tenue enregistrements, délais, criticités, récurrence) et visite de suivi.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise terrain des attentes ONSSA, points de contrôle et preuves exigibles (Maroc & Afrique francophone).
- Baisse de 60–80% de l'exposition aux non-conformités majeures en 10–15 jours de préparation ciblée.
- Réduction des pertes matières liées aux températures (–10 à –20%) et des temps d'arrêt hygiène.
- Diminution du temps administratif des inspections (–30 à –40%) et chute moyenne de 50% des écarts majeurs sur 6–12 mois.
- Moins de stress pour les équipes, échanges fluides, image de maîtrise professionnelle renforcée.
- Démarche pragmatique: jalons, indicateurs, standardisation et numérisation des contrôles pour une conformité durable.

