

Fiche Technique: Autorisation sanitaire restauration

Contexte / Problématique

- Autorisation ONSSA indispensable pour ouvrir/exploiter en restauration, hôtellerie et catering collectif.
- Exigences cumulées: infrastructures conformes (revêtements, ventilation, éclairage, zonage), équipements adaptés (cuisson, refroidissement rapide, chaîne du froid, lave-mains, anti-nuisibles) et HACCP robuste.
- Contrôles attendus: traçabilité amont/aval, gestion des allergènes, hygiène du personnel, potabilité, gestion des déchets, documentation (procédures, enregistrements, preuves).
- Enjeu central: prouver la maîtrise documentée des dangers microbiologiques, chimiques et physiques, de la réception au service.
- Risques en cas d'écarts: retards d'ouverture, non-conformités, incidents sanitaires et coûts cachés; nécessité de prioriser les investissements.
- Opportunités: crédibilité commerciale, accès à des marchés exigeants, performance durable alignée ISO 22000/FSSC 22000/Codex.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout, de l'audit initial à l'assistance lors de l'inspection ONSSA, avec plan d'action priorisé, PMS/HACCP alignés ISO 22000, preuves structurées et suivi post-mission. Durée typique: 4 à 12 semaines selon l'écart à la conformité.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Audit initial	1–2 jours	Rapport d'écarts, photos, plan d'actions priorisé
Aménagements	1–4 semaines	Schémas d'implantation, réception de travaux, fiches techniques
Système documentaire	1–2 semaines	PMS, étude HACCP, procédures et enregistrements
Pré-inspection	0,5–1 jour	Vérification terrain, corrections, dossier ONSSA
Inspection ONSSA	Planifiée	Accompagnement, réponses, plan de levée d'écarts si besoin

Audit initial et diagnostic

- Revue infrastructures, zonage/flux, équipements critiques et système existant (1–2 jours).
- Classement des écarts (majeur, significatif, mineur) et feuille de route avec quick wins.

Plan d'action et aménagements

- Lots structurés: enveloppe bâtiment, hygiène structurelle, flux, équipements, documentation.
- Responsables, budgets, délais, critères d'acceptation; pilotage hebdomadaire des jalons.

Système documentaire, traçabilité et dossier

- Architecture 4 niveaux (politiques, procédures, instructions, enregistrements) centrée PMS/HACCP.

- Traçabilité: lots, étiquetage, relevés de températures, échantillothèque si pertinent; assemblage du dossier ONSSA.

Pré-inspection et assistance ONSSA

- Pré-inspection à blanc, corrections ciblées; présence experte le jour J, réponses factuelles.
- Plan de levée d’écarts crédible et daté, retour d’expérience post-visite.

Vérifications et audits internes

- Essais de refroidissement, maintien en chaud, potabilité, dosages détergents-désinfectants.
- Audits courts focalisés (chaîne du froid, cru/cuit, hygiène des mains, nettoyage-désinfection) et actions correctives tracées.

Suivi post-mission

- Suivi à fréquence décroissante, mise à jour documentaire et stabilisation des routines.
- Standardisation multi-sites et capitalisation des retours d’inspection.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts et plan d’actions	Cartographie des non-conformités, photos, recommandations priorisées.
Plans et schémas de flux	Zonage hygiénique, flux matières/personnel, implantations validées.
PMS complet	Procédures, instructions, enregistrements; nettoyage-désinfection, nuisibles, allergènes, retrait/rappel.
Étude HACCP	Analyse des dangers, CCP/limites, surveillance, responsabilités et actions correctives.
Registres de traçabilité	Réceptions, lots/étiquetage, relevés de températures, échantillothèque si applicable.
Preuves techniques	Analyses d’eau, notices et preuves d’entretien des équipements critiques.
Dossier ONSSA	Assemblage, vérification en pré-inspection et dépôt.
Check-lists et outils d’audit interne	Matrice de points critiques, tableaux de bord et plans de levée d’écarts.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Nos retours de terrain: 30–60% de baisse des écarts liés aux températures en 3 mois et traçabilité 2× plus rapide, grâce à des enregistrements simplifiés et contrôles ciblés.

- Approche pragmatique orientée résultats/délais; projets bouclés typiquement en 4–12 semaines.
- Alignement avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et Codex; système auditable et durable.
- Réduction des non-conformités, rebuts et rappels; stabilité opérationnelle et coûts cachés maîtrisés.
- Accès accéléré aux marchés exigeants (grands comptes, collective, hôtellerie, plateformes de livraison).
- Assistance experte lors de l’inspection ONSSA et pilotage de la levée d’éventuels écarts.
- Standardisation multi-sites et rituels de pilotage pour pérenniser la conformité dans le temps.

