

Fiche Technique: Levée des non conformités ONSSA

restauration

Intervention rapide au Maroc et en Afrique francophone. Priorités d'action: 24–72 h (sécurisation), 10–15 j (mise à niveau & preuves), 30 j (vérification d'efficacité) jusqu'à la clôture formelle ONSSA.

Contexte / Problématique

La notification d'écarts ONSSA impose une levée rapide, prouvée et durable en restauration, hôtellerie, santé et catering.

- Contrôles portent sur salubrité, locaux/équipements, chaîne du froid, eau potable, nuisibles, hygiène du personnel, traçabilité, autocontrôle.
- Gravité: mineure, majeure, critique; suites: avertissement, mise en demeure, saisie, fermeture provisoire.
- Attentes de preuves: photos avant/après, factures, enregistrements, analyses, rapports nuisibles, attestations de maintenance, fiches de traçabilité.
- Risques opérationnels et commerciaux: pression équipes, pertes de chiffre d'affaires, atteinte à l'image.
- Nécessité d'un dispositif cohérent: procédures applicables, responsabilités claires, contrôles internes réguliers, traçabilité sans rupture.

Notre approche / Méthodologie

Démarche orientée risque: sécuriser le sanitaire, produire des preuves recevables, pérenniser la maîtrise.

Phase 1 — Pré-diagnostic et audit inopiné

- Revue documentaire rapide et observation terrain (réception, froid, préparation, plonge, service).
- Relevés instrumentés, cartographie des flux, test de rappel fictif.
- Rapport flash jour même: priorités, responsables, échéances, attentes ONSSA en matière de preuves.

Phase 2 — Plan d'action priorisé par le risque

- Analyse des causes racines; lots: infrastructure, équipements, hygiène/pratiques, documentation, traçabilité, prestataires, vérification.
- Matrice gravité–occurrence–détectabilité; délais: 24–48 h (critiques), 3–7 j (majeurs), 10–15 j (documentaires).
- Tableau de bord d'avancement et consolidation des preuves en temps réel.

Phase 3 — Exécution, preuves et pilotage hebdomadaire

- Revues hebdomadaires des preuves; contrôles internes scénarisés (températures, check-lists, audits express).

- Briefings ciblés 30–45 min au poste; construction du dossier de preuves (photos, relevés, rapports, analyses, factures, attestations).

Phase 4 — Pré-audit blanc et ré-contrôle ONSSA

- Simulation du contrôle: zones sensibles, documents, questionnement opérateurs, traçage d'un lot.
- Jour J: parcours piloté, présentation structurée des preuves; boucle de correction rapide si remarques.

Phase 5 — Suivi post-levée et ancrage des routines

- Standardisation: check-lists ouverture/fermeture, chaîne du froid, traçabilité, allergènes, HACCP/ISO 22000, PMS opérationnel.
- Routines de vérification: quotidien, hebdomadaire, mensuel; capitalisation des retours d'expérience.

Pilotage par jalons et indicateurs: % d'actions réalisées, non-conformités résiduelles, temps de levée, conformité des preuves, tests de rappel réussis.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Constats terrain, écarts notifiés, priorités, plan court-terme.
Matrice de risques	Gravité–occurrence–détectabilité, délais cibles et responsables.
Procédures et enregistrements	Documents utiles et adoptés (check-lists, formulaires, modes opératoires).
Dossier de preuves	Photos, relevés de températures, rapports prestataires, analyses, factures, attestations.
Tableaux de bord	Suivi des actions et indicateurs de performance et de conformité.
Rapport de clôture	Synthèse finale et preuves structurées pour l'agent ONSSA.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction immédiate du risque de fermeture/pénalités grâce à une sécurisation 24–72 h.
- Dossier de preuves recevables et présentation structurée, facilitant l'instruction ONSSA.
- Performance opérationnelle renforcée: moins d'incidents, de rebuts et d'heures supplémentaires; service plus fluide.
- Accélération des autorisations/réouvertures; atout commercial auprès des clients et donneurs d'ordre exigeants.
- Références multi-secteurs au Maroc et en Afrique francophone; résultats mesurables (levées 10–30 jours selon cas présentés).