

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA

restauration

Contexte / Problématique

- Exigences ONSSA couvrant locaux, matériel, hygiène, nuisibles, potabilité, chaîne froid/chaud, traçabilité, maintenance et conformité documentaire (PMS, HACCP).
- Risque sanitaire (toxi-infections), non-conformités majeures, pertes, et pression sur les délais de service et la crédibilité (clients, TO, OTA).
- Alignement nécessaire au Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, adapté aux flux réels (réception, stockage, préparation, remise, service).
- Objectif: transformer la préparation ONSSA en routine de maîtrise sanitaire, soutenue par indicateurs, preuves photographiques et enregistrements fiables.
- Périmètre restauration commerciale, collective, hôtelière, cuisines centrales et établissements de santé au Maroc et en Afrique francophone.

Notre approche / Méthodologie

Mission séquencée, preuves tangibles à chaque étape, routines intégrées aux services et « revue à blanc » type inspection ONSSA.

1) Cadrage et objectifs

- Définition des objectifs selon le niveau de risque du site et des enjeux business.
- Cartographie des flux et des zones à risques; rappel opérationnel de la réglementation ONSSA.

2) Audit initial, prélèvements et traçabilité

- Audit « marche en avant » des locaux, équipements, pratiques et documentation (PMS, HACCP).
- Prélèvements ciblés (surfaces, mains, eau, huiles) et tests rapides (ATP, températures, chlore).
- Vérification de la traçabilité ascendante/descendante (objectif: reconstitution d'un lot en ≤ 10 minutes/2 heures selon cas).

3) Plan d'actions priorisé et gouvernance

- Priorisation par criticité sanitaire/réglementaire, coût et délai; responsabilités et échéances.
- Comité de pilotage exploitant/qualité; binôme référent cuisine/salle; tableau de bord d'indicateurs clés.

4) Déploiement des routines et standardisation

- Construction/mise à jour du PMS aligné HACCP/ISO 22000/FSSC 22000; diagrammes de fabrication et enregistrements utiles.
- Check-lists pré-opérationnelles/production/post-service, items OK/NOK et actions correctives standard.
- Standardisation documentaire, preuves photographiques datées, dossier de lot type.

- Plan de vérification interne hebdomadaire et routines en binôme.

5) Revue à blanc et bouclage

- Inspection à blanc ONSSA, visites mystère internes et corrections finales.
- Consolidation des preuves, préparation des réponses et extraction rapide des documents le jour J.

Livrables

Livrables orientés « preuves »: documents simples, traçabilité reconstituable à chaud, et routines faciles à vérifier.

Livrable	Description
Rapport d’audit initial	Constats détaillés, écarts classés par criticité, preuves et recommandations.
Plan d’actions priorisé	Actions séquencées, responsabilités, échéances et jalons de suivi.
Cartographie des flux/risques	Zones souillées/nettes, CCP/PRPo, grilles de contrôle alignées ONSSA/HACCP.
PMS structuré/mis à jour	Procédures, diagrammes, analyse des dangers, CCP, enregistrements requis.
Check-lists opérationnelles	Pré-opérationnel, production, post-service; items OK/NOK et actions correctives.
Dossier de lot type & preuves photo	Traçabilité lot/recette (BL, DLC, T°C, refroidissement, remise) + photos datées.
Plan de vérification & tableau de bord	Échantillonnage hebdo des preuves, indicateurs clés et revues flash.
Revue à blanc ONSSA	Simulation d’inspection, corrections de bouclage et préparation des réponses.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Réduction mesurable des écarts majeurs: -40 à -70 % en moins de 3 mois grâce à la priorisation et à la vérification croisée.

- Résultats visibles en 6–8 semaines (audit, plan d’actions, routines, revue à blanc).
- Conformité ONSSA ancrée dans le réel, alignée HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Preuves immédiates au contrôle: traçabilité reconstituée rapidement, documents simples et versionnés.
- Gains opérationnels: baisse des rebuts, optimisation des huiles, services plus fluides, maintenance mieux planifiée.
- Approche multi-sites éprouvée, retours d’expérience terrain et gouvernance responsabilisante (binôme cuisine/salle).
- Outils standardisés (check-lists, enregistrements, indicateurs) et transfert méthodologique pour une conformité durable.