Checklist d'ouverture : le volet sanitaire

Les registres sur téléphone
Scannez : cahier.ma

Établissement : _____ Ville : _____ Ouverture prévue : _____

Restaurant, café, snack : les étapes sanitaires dans l'ordre, avec le texte qui les fonde. Cochez et datez chaque étape. Demandez au bureau communal d'hygiène la liste exacte des pièces du dossier avant de le déposer.

Les 7 étapes

- [ ] **1. Vérifier le régime** — Fait le : _____
  Restaurant, snack, pizzeria (codes RCRC, RCRNC, RCF) : autorisation ; un café n'est pas nommé dans l'arrêté, demandez son code au bureau d'hygiène. Traiteur avec cuisine : agrément, plus exigeant
  Arrêté 2768-12 ; décret, art. 34

- [ ] **2. Aménager le local** — Fait le : _____
  Eau potable, « marche en avant » sans retour, zones propres et sales séparées, sanitaires, poubelles fermées, protection contre les nuisibles
  Décret 2-10-473, art. 32-33

- [ ] **3. Prévoir le rangement des produits d'entretien** — Fait le : _____
  Produits de la liste ONSSA, dans des locaux réservés, strictement séparés des locaux contenant des aliments
  Décret, art. 66-67 ; arrêté 2300-17

- [ ] **4. Visite médicale du personnel** — Fait le : _____
  Toute personne qui manipule les aliments ou peut les contaminer, exploitant compris : à l'embauche, puis tous les 6 mois ; registre médical
  Décret, art. 65 ; arrêté 983-13

- [ ] **5. Déposer le dossier** — Fait le : _____
  Au bureau communal d'hygiène : pièces administratives, plans, fiche technique, manuel de procédures
  Décret, art. 6 ; dossier ONSSA

- [ ] **6. Visite conjointe** — Fait le : _____
  Bureau d'hygiène, Santé, ONSSA, dans les 45 jours après le dossier complet
  Décret, art. 8 et 10

- [ ] **7. Ouvrir avec les registres** — Fait le : _____
  Fiches de nettoyage quotidiennes, températures (« si nécessaire enregistrées »), réceptions (bonne pratique), registre des visites sanitaires, à garder au moins 5 ans
  Loi 28-07, art. 9 ; décret, art. 24, 32 §8, 68

Le local : ce que la visite regarde

- [ ] **Marche en avant** — Fait le : _____
  Le produit avance sans retour en arrière, les circuits ne se croisent pas, le secteur sain est séparé du secteur souillé, les déchets sont évacués rapidement vers des locaux réservés
  Décret, art. 32

- [ ] **Eau potable** — Fait le : _____
  En quantité suffisante, et glace en contact avec les aliments faite avec de l'eau potable
  Décret, art. 32 et 33

- [ ] **Sanitaires et nettoyage des outils** — Fait le : _____
  Sanitaires en nombre suffisant pour le personnel, dispositifs pour nettoyer et désinfecter les outils ; un lave-mains près des postes est une bonne pratique
  Décret, art. 32 §10 et §14

- [ ] **Nuisibles** — Fait le : _____
  Lutte contre les organismes nuisibles, ouvertures équipées d'écrans contre les insectes faciles à retirer pour le nettoyage ; à Casablanca, la ville demande aussi un certificat de traitement par une société spécialisée
  Décret, art. 32 §7 et §1

- [ ] **Froid** — Fait le : _____
  Des frigos et congélateurs dont la température peut être vérifiée et, si nécessaire, enregistrée
  Décret, art. 32 §8

Guide pratique, pas un avis juridique. Textes : loi 28-07, décret 2-10-473, arrêtés 2768-12, 2300-17 et 983-13. Détails et liens officiels : cahier.ma/guide/ouvrir-restaurant-cafe-snack-maroc/

Modèle gratuit de cahier.ma · Les registres de l'étape 7 sur téléphone, dès le jour de l'ouverture : cahier.ma