

Note Méthodologique : Bactéries responsables d'intoxications

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

Comprendre et maîtriser les bactéries pathogènes liées aux denrées, surfaces au contact alimentaire et fluides sensibles.

- Relier notions scientifiques aux pratiques de terrain, avec preuves documentées.
- Articuler prévention, réduction et preuve dans une logique de maîtrise.
- S'appuyer sur ISO 22000:2018 et Codex HACCP 2020 comme ossature de gouvernance.
- Aligner HSE, production, maintenance et nettoyage pour éviter les angles morts.

Point clé : Prioriser par criticité et baser les décisions sur des données factuelles (mesures, tendances, réactions).

Objectifs de la mission

- Réduire la probabilité et la gravité des TIAC et garantir la conformité référentiels/clients.
- Mettre en place une détection précoce et des temps de réaction définis.
- Obtenir un plan de maîtrise cohérent et des preuves traçables.
- Stabiliser les procédés et améliorer durablement les résultats.
- [Contrôle] Points critiques/prérequis contrôlés selon fréquence validée (≥ 1 fois/semaine en zones à risque élevé).
- [Preuve] Résultats d'autocontrôles documentés sous 24 h avec seuils d'alerte définis.
- [Réaction] Plan d'actions avec 3 niveaux d'escalade (48 h / 7 jours / 30 jours).
- [Compétences] Programme de formation annuel (1 cycle/12 mois) et vérification pratique.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des dangers, produits sensibles et zones critiques (terrain + flux + températures).
- Plan de maîtrise proportionné (prévention, réduction, preuve) avec fréquences et seuils d'alerte.
- Protocoles d'échantillonnage environnemental (zones 1–4), sites témoins et critères d'acceptation.
- Tableaux de bord et indicateurs (UFC, tendances, 3 paliers d'alerte/temps d'escalade).
- Procédures et supports opérationnels au poste (fiches, modes opératoires visuels).
- Rapports d'audit, autocontrôles sous 24 h, revues périodiques et plan d'actions tracé.
- Validations de procédés (étape létale, refroidissement) et vérifications nettoyage (ATP).

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cartographier les dangers et le périmètre

- Analyser historique, flux, températures, surfaces en contact; visites aux postes.
- Hiérarchiser les familles de bactéries et formaliser le périmètre.
- Livrable: carte des dangers et zones/priorités factuelles.

Étape 2 – Diagnostic documentaire et terrain

- Audit croisé: revues de documents + tournée terrain (gestes, nettoyage, températures, zonage).
- Collecter des preuves datées et couvrir moments critiques (changements d'équipe, pointes).
- Livrable: diagnostic d'écarts objectivés et pistes de maîtrise.

Étape 3 – Conception du plan de maîtrise

- Arbitrer prévention/réduction/preuve; fixer fréquences et seuils mesurables.
- Définir escalades et indicateurs lisibles pour anticiper les dérives.
- Livrable: plan de maîtrise validé, simple et proportionné.

Étape 4 – Déploiement et montée en compétences

- Séquencer la bascule opérationnelle; produire fiches au poste et supports visuels.
- Former par la pratique (prélèvements, contrôles, démontage/nettoyage) et vérifier l'appropriation.
- Livrable: procédures opérationnelles stables et compétences démontrées.

Étape 5 – Vérification, revue et amélioration

- Mettre en place tableau de bord; animer revues périodiques.
- Conduire tests de robustesse (audits à blanc, essais de nettoyage) et ajuster seuils.
- Livrable: CAPA tracées et preuves de conformité par type de danger/zone.

Planning / durée / jalons

Phase / jalon	Échéance / durée	But
Plan d'essais initial de surveillance	4–8 semaines	Caler fréquences, sites témoins et critères d'acceptation.
Plan renforcé après changement/alerte	30–60 jours	Doubler la fréquence pour confirmer la maîtrise.
Revue de tendances	Trimestrielles (4 fois/an)	Analyser dérives et réallouer l'effort sur zones sensibles.
Audits internes d'efficacité	Semestriels (2 fois/an)	Vérifier l'application et l'efficacité des contrôles.
Tests de robustesse	Semestriels	Audits à blanc / essais de nettoyage pour valider la tenue.
Revue de direction	Annuelle (1 fois/12 mois)	Vérifier l'adéquation ressources/risques et ajuster priorités.

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client

- Fournir historique, procédures et enregistrements; organiser l'accès terrain.
- Participer aux visites aux postes et aux relevés (températures, pratiques).
- Mettre en œuvre autocontrôles, escalades et plans d'actions.
- Former et vérifier l'appropriation des gestes au poste.
- Assurer la coordination HSE–production–maintenance.

Consultant

- Structurer l'analyse de risques et la cartographie des dangers/périmètre.
- Conduire l'audit croisé (documents/terrain) et objectiver les écarts.
- Concevoir et arbitrer le plan de maîtrise (fréquences, seuils, indicateurs).
- Cadencer le déploiement, produire les supports et former par la pratique.
- Installer le tableau de bord, animer les revues et piloter CAPA.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Historique d'incidents, non-conformités, plaintes et tendances.
- Listes produits/matrices, procédés, schémas de flux et zonage.
- Relevés de températures (froid/chaud), enregistrements et preuves terrain.
- Résultats d'autocontrôles (UFC/g, UFC/cm²), seuils internes et sites témoins.
- Procédures/plans de nettoyage-désinfection et validations (ATP, compatibilité matériaux).
- Validations d'étapes létales et protocoles d'échantillonnage (zones 1–4).
- Planning de maintenance/travaux pouvant impacter l'hygiène.

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Cadre de référence: ISO 22000:2018, Codex HACCP 2020, ISO 19011:2018, ISO 10004:2018.
- Tableau de bord avec niveaux d'alerte en 3 paliers et temps d'escalade (24 h / 72 h / 7 jours).
- Revues trimestrielles des tendances et revue de direction annuelle; audits semestriels.
- Tests de robustesse périodiques (audits à blanc, essais de nettoyage) et recalage des seuils.
- Plans renforcés 30–60 jours lors de changements significatifs ou signaux faibles.
- Priorisation par criticité; limiter les indicateurs clés (5–8) pour la lisibilité.
- Maîtrise des risques: biais d'audits annoncés, sur/sous-spécification et surcharge documentaire.
- Exigence de traçabilité des preuves sous 24 h et décisions documentées.