

Note Méthodologique : Bonnes pratiques de manutention alimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Socle opérationnel pour prévenir les contaminations, stabiliser la qualité et protéger le consommateur.
- Couvre gestes, séquences et contrôles de la réception à la distribution (matières, semi-finis, finis).
- Rigueur reproductible, visible et mesurable par organisation, hygiène et preuves.
- Alignement avec HACCP et ISO 22000, intégré à la culture d'entreprise et actualisé selon les évolutions.
- Clarifie standards, responsabilités et suivi des écarts; appui aux managers SST/HSE et équipes terrain.

Objectifs de la mission

- Réduire les non-conformités majeures de ≥ 50 % en 6 mois.
 - Atteindre ≥ 95 % d'enregistrements complets par poste.
 - Limiter le maintien hors froid des denrées réfrigérées à ≤ 2 h.
 - Vérifier 100 % des équipements critiques mensuellement.
 - Obtenir un score d'audit interne $\geq 85/100$.
-

Périmètre / livrables attendus

Périmètre opérationnel et résultats concrets issus de la démarche.

- Opérations couvertes: réception, stockage, préparation, transfert, conditionnement, expédition, distribution; zones à hygiène contrôlée.
- Diagnostic initial structuré: risques, causes probables, priorités (cartographie des flux).
- Procédures ciblées et supports d'enregistrement (réception, lavage des mains, zonage, transfert, refroidissement, nettoyage) avec critères d'acceptation.
- Plan d'équipements critiques et de vérifications (sondes, balances), cahier des charges consommables, organisation des zones (marquage, code-couleurs).
- Plan de déploiement terrain, coaching, contrôles de routine et ajustements.
- Tableau de bord (écarts, actions, délais), audits internes planifiés, revues de direction, dossiers de preuve consolidés.

Point clé : Limiter les formulaires, clarifier "qui fait quoi, quand et comment", et sécuriser la métrologie (étalonnages tracés).

Démarche méthodologique (étapes)

Étape	Activités clés	Livrables / résultats
1. Diagnostic & cartographie	Entretiens, observations poste, flux matières/personnes/déchets, relevé d'écarts	Diagnostic factuel et priorisé (risques, causes, priorités)
2. Standards & procédures	Règles simples, paramètres, critères, supports d'enregistrement, rôles	Procédures alignées HACCP/ISO 22000, formulaires utiles
3. Moyens & métrologie	Plan équipements critiques, vérifications/étalonnages, consommables, zonage visuel	Calendrier métrologie, marquages, cahiers des charges
4. Déploiement & coaching	Accompagnement démarrage, revue des premiers enregistrements, ajustements	Pratiques ancrées, contrôles de routine planifiés
5. Revue & amélioration	Tableau de bord, audits internes, revues de direction, compétences d'audit	Résultats consolidés, actions correctives pilotées

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des flux

- État des lieux des zones, équipements, pratiques et preuves existantes; cartographie flux.
- Sortie: diagnostic structuré avec risques, causes probables et priorités.

Étape 2 — Conception des standards et procédures

- Formalisation des règles, paramètres de suivi, critères d'acceptation, rôles et supports.
- Sortie: procédures ciblées et formulaires clairs, alignés HACCP/ISO 22000.

Étape 3 — Préparation des moyens et pilotage métrologique

- Plan équipements critiques, calendrier vérifications/étalonnages; consommables; zonage visuel.
- Sortie: plan métrologie tracé, organisation des zones et marquages en place.

Étape 4 — Déploiement terrain, coaching et ajustements

- Accompagnement au démarrage, revue quotidienne initiale, ajustements seuils/supports.
- Sortie: contrôles de routine stabilisés, gestes ancrés malgré pics/contraintes.

Étape 5 — Revue de performance, audits et amélioration continue

- Tableau de bord (écarts, actions, délais), audits internes planifiés, revues de direction.
- Sortie: preuves consolidées, boucle d'amélioration intégrant la voix du terrain.

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Réalise le diagnostic, la cartographie des flux et le relevé d'écarts prioritaires.
- Formalise procédures, paramètres de contrôle, critères et supports d'enregistrement.
- Établit le plan d'équipements critiques et de vérifications; propose organisation des zones.
- Accompagne le déploiement terrain, révise les premiers enregistrements, ajuste si nécessaire.
- Met en place tableau de bord, audits internes et appuie les revues de direction.

Client

- Partage l'accès aux zones, pratiques et preuves existantes pour le diagnostic.
- Valide les standards, rôles et critères; veille à l'ergonomie documentaire.
- Assure la disponibilité des équipements/consommables et l'application du zonage.
- Supervise le déploiement quotidien; les superviseurs arbitrent en temps réel et maintiennent la cohérence.
- Conduit les revues de direction, suit les indicateurs et traite les non-conformités.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Accès aux zones et aux pratiques effectives; preuves existantes (enregistrements, documents).
- Enregistrements clés: températures, réceptions, nettoyages, lavages, traçabilité lot/DDL.
- Statuts de métrologie: vérifications/étalonnages des équipements critiques (sondes, balances).
- Liste des produits sensibles et exigences associées (ex. séparation cru/cuit, allergènes).
- Historique d'incidents, réclamations et audits (internes/clients) récents.
- Repères de gouvernance applicables (HACCP, ISO 22000:2018).
- Contraintes opérationnelles: pics d'activité, intérim, contraintes d'espace.

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

- Tableau de bord des écarts, actions et délais; responsables et cibles explicites.
- Audits internes planifiés; scores de référence ($\geq 85/100$) et/ou cibles avancées ($\geq 90/100$).
- Revues de direction périodiques (jusqu'à trimestrielles) pour arbitrages et priorisation.
- Calendrier métrologique avec enregistrements tracés; gestion des dérives instrumentales.
- Contrôles de complétude des enregistrements; gestion documentaire (création, révision, diffusion, archivage).
- Traitement des non-conformités: alerte $\rightarrow$ isolement $\rightarrow$ évaluation $\rightarrow$ décision $\rightarrow$ enregistrement $\rightarrow$ action corrective (délai type: décision ≤ 24 h pour un écart simple).
- Tolérances encadrées (ex.: ≤ 2 écarts mineurs consécutifs avant action corrective formelle).
- Boucle d'amélioration continue intégrant la voix du terrain et l'analyse d'indicateurs de processus.

Point clé : Piloter par la preuve (indicateurs + métrologie) et des revues régulières pour maintenir l'exigence sans alourdir l'opérationnel.