

Note Méthodologique : BPH restauration

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Les BPH restauration forment le socle opérationnel de maîtrise des risques sanitaires et s'intègrent à la gouvernance HACCP/ISO.

- Socle commun pour maîtriser dangers biologiques, physiques, chimiques au quotidien.
- Intégration au HACCP, à la traçabilité et à la conformité (CE 852/2004, ISO 22000:2018).
- Traduction des exigences en routines simples, mesurables et vérifiables au poste.
- Repères concrets, indicateurs et références normatives pour une gouvernance partagée.
- Bénéfices : service fluidifié, qualité sécurisée, réduction des coûts cachés.

Point clé : Les BPH constituent des PRP/OPRP qui stabilisent les gestes critiques et fondent la preuve de maîtrise en audit.

Objectifs de la mission

- Standard visible et simple pour chaque étape à risque.
 - Responsabilités claires et exécution tracée (qui/quand/comment).
 - 2–3 indicateurs clés par zone (ex. températures, ATP, dératisation).
 - Réactions et actions correctives rapides en cas d'écart.
 - Revue formalisée des BPH tous les 12 mois (ISO 19011:2018).
-

Périmètre / livrables attendus

- **Périmètre** — Locaux, équipements, réception, stockage, préparation, remise en température, service, nettoyage-désinfection, déchets.
 - **Périmètre** — PRP/OPRP : hygiène du personnel, PND, maîtrise des températures, lutte nuisibles, traçabilité.
 - **Livrables** — **Diagnostic** : grille d'écarts, plans fonctionnels annotés, priorisation des risques.
 - **Livrables** — **Exigences** : fiches de poste, modes opératoires, enregistrements simples.
 - **Livrables** — **Standards** : affiches de zone, pictogrammes, fiches 1 page.
 - **Livrables** — **Déploiement** : planning de formation, évaluations à chaud/froid, émargements.
 - **Livrables** — **Pilotage** : tableau de bord restreint, logbook de service, plan de vérification.
 - **Livrables** — **Audit** : rapport d'audit, plans d'actions datés, revues de direction trimestrielles.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des flux

- Visites inopinées, relevés d’écarts, cartographie des flux matières/personnels, évaluation équipements.
- Livrables : grille d’écarts, plans annotés, priorisation des risques.
- Vigilance : confronter procédures et pratiques réelles, séquencer sans perturber le service.

Étape 2 — Analyse des dangers et exigences documentaires

- Formalisation PRP/OPRP, matrice risques/mesures, critères et fréquences (HACCP, ISO 22000:2018).
- Livrables : fiches de poste, modes opératoires, enregistrements simples.
- Vigilance : limiter les indicateurs, éviter les formulaires lourds.

Étape 3 — Conception des PRP et standards opérationnels

- Élaboration PND, plans de maîtrise des températures, routines d’hygiène personnelle.
- Livrables : affiches de zone, pictogrammes, fiches 1 page.
- Vigilance : compatibilité chimique, respect des temps de contact.

Étape 4 — Déploiement, formation et accompagnement terrain

- Déploiement par zones critiques, plan de formation, embarquement de l’encadrement.
- Livrables : planning de formation, évaluations à chaud/froid, émargements.
- Vigilance : intégrer intérimaires et nouveaux dès J+0, rappels périodiques.

Étape 5 — Pilotage quotidien et indicateurs

- Tableau de bord restreint (2–3 KPI/zone), seuils et réactions attendues.
- Livrables : fiches d’actions, logbook de service, plan de vérification.
- Vigilance : fiabiliser instruments (étalonnage 12 mois), sécuriser la conservation des enregistrements.

Point clé : Chaque donnée doit déclencher une décision type ; éviter la collecte “pour la forme”.

Étape 6 — Audit interne et amélioration continue

- Audits selon ISO 19011:2018, scoring et plans d’actions datés.
- Livrables : rapport d’audit, revues de direction trimestrielles, registre des décisions.
- Vigilance : échantillonner à des heures différentes et en services chargés.

Planning / durée / jalons

Périodicité	Jalon / activité	Repère / référence
À chaque service	Relevés de températures par zone critique	1 fois/service (repères BPH)
Hebdomadaire	Vérification ATP sur PND renforcé	Approche renforcée PRP (panorama)
Hebdomadaire	Micro-formations gestes d’hygiène (15 min)	Rappels périodiques (déploiement)
Trimestrielle	Revue de direction / suivi plans d’actions	ISO 19011:2018 (audit interne)

Annuelle (12 mois)	Revue formalisée des BPH	Référence ISO 19011:2018
Annuelle (12 mois)	Étalonnage des thermomètres	ISO 10012 (métrologie)

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Conduire le diagnostic : visites inopinées, cartographie des flux, évaluation des capacités.
- Formaliser PRP/OPRP, critères et fréquences ; concevoir PND et standards au poste.
- Piloter le déploiement et le plan de formation par zones critiques.
- Structurer le tableau de bord, les seuils, le plan de vérification.
- Mener audits internes (ISO 19011), scoring et plans d’actions datés.

Client / équipes

- Observer, mesurer et documenter (T°C, checks visuels, ATP) ; remonter les écarts.
- S’approprier les notions risques/mesures ; appliquer les modes opératoires.
- Pratiquer les simulations au poste, ateliers gestes, jeux de rôle en réception.
- Lire les indicateurs, qualifier un écart, documenter l’action corrective.
- Monter en compétence comme auditeurs internes et animer les rituels courts.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans fonctionnels et cartographie des flux matières/personnels.
- Inventaire des zones, matériaux, risques pour définir le PND.
- Instruments de mesure étalonnés (thermomètres : 12 mois).
- Fiches techniques produits de nettoyage : dilutions, temps de contact.
- Données de températures : réception, stockage, fin de cuisson, maintien, refroidissement.
- Traçabilité minimale : fournisseurs, lots entrants, DLC/DDM, contrôles à réception.
- Définition des zones critiques et des 2–3 KPI/seuils par zone.
- Supports visuels au poste (pictogrammes, mémos) et logbook de service.

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

- Tableau de bord restreint (2–3 KPI/zone) avec seuils et réactions prédéfinies.
- Actions correctives rapides et tracées ; éviter la collecte “pour la forme”.
- Audits internes (ISO 19011) et revues de direction trimestrielles ; échantillonnage heures/charges variées.
- Rituels courts de retour d’expérience (≈10 min) pour ancrer l’apprentissage.
- Fiabiliser les instruments (étalonnage 12 mois) et respecter les temps de contact PND.
- Conservation des preuves : journaux T° ≥ 3 mois ; factures/livraisons 6–12 mois selon politique.
- Limiter le nombre d’indicateurs ; arbitrer entre ambition de conformité et capacité d’exécution.

- Traçabilité apte au retrait/rappel ; capacité d'export rapide en cas d'audit.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com