

Note Méthodologique : Corps étrangers

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Dans l'agroalimentaire et la restauration, la maîtrise des corps étrangers conditionne confiance, conformité et continuité.

- Sources multiples : matières, équipements, emballages, opérations et environnement.
- Approche intégrée : prévention, détection, réaction documentée, fondées sur preuves et référentiels.
- Triptyque opérationnel : cartographie des sources, évaluation gravité/probabilité, choix de barrières (séparation, filtration, contrôle).
- Pilotage dans le système de management (ISO 22000, HACCP) avec indicateurs, audits et revues.
- Finalité : gestion lisible, mesurable et continue, alignée aux exigences IFS/BRCGS/Codex.

Point clé : Prioriser les barrières préventives, placer la détection au plus près de la libération produit et conserver des standards simples, mesurables et audités.

Objectifs de la mission

- Réduire le risque à un niveau acceptable, démontrable et stable dans le temps.
 - Diminuer les non-conformités liées aux corps étrangers (mesuré).
 - Fournir des preuves de contrôles périodiques documentés et tracés.
 - Maintenir une cartographie des dangers à jour et validée.
 - Orienter la maintenance préventive sur les risques physiques.
 - Former de manière ciblée opérateurs et équipes qualité.
-

Périmètre / livrables attendus

Périmètre

- Tout le flux : matières premières, procédés, conditionnement et libération produit.
- Inclut maintenance, consommables et emballages (primaires et secondaires).
- Prend en compte changements d'outils/formats, essais et interventions hors production.
- Interaction fournisseurs et prestataires (exigences, validations, enregistrements).

Livrables

- Cartographie des risques physiques et points de contrôle.
- Standards et procédures (critères d'acceptation/rejet, fréquences, réactions).

- Plan de validation des dispositifs (tests, étalons, seuils, effet produit).
- Choix/justification des technologies et paramètres d'exploitation.
- Tableau de bord d'indicateurs et preuves d'audits/revues.
- Programme de formation opérationnelle et enregistrements associés.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cadrage et diagnostic initial

- Collecte incidents 12–24 mois, revue flux, HACCP, maintenance, nettoyage, entretiens.
- Consolider des données souvent dispersées (qualité/production/maintenance).
- Sorties : périmètre, photographie de départ, premières priorités.

Étape 2 — Cartographie des risques physiques

- Ateliers multi-métiers, probabilité/gravité, positionnement des contrôles.
- Observation terrain : zones de casse, changements d'outils, emballages/consommables.
- Sorties : carte « où/quoi », points de vigilance (ex. emballages secondaires).

Étape 3 — Définition des standards et procédures

- Exigences, fréquences, paramètres, critères d'acceptation/rejet, réactions.
- Alignement ISO 22000 et référentiels clients, formulaires et responsabilités.
- Sorties : standards simples, auditable sur le terrain (visites Gemba).

Étape 4 — Choix des technologies et validation

- Sélection aimants/tamis/détecteurs/rayons X/vision selon matrice produit-procédé.
- Essais comparatifs, effet produit, plan de validation (tests, étalons, seuils).
- Sorties : dispositif validé, paramètres et coûts justifiés.

Étape 5 — Déploiement, montée en compétence et mesure

- Installation, qualification opérationnelle, formation, mise en route des indicateurs.
- Escalade en cas d'écart comprise par tous, enregistrements sans erreur.
- Sorties : dispositif opérationnel, tableau de bord actif.

Étape 6 — Surveillance et amélioration continue

- Revues de direction, audits internes, plans d'actions et analyses de causes.
- Vérifications périodiques : force aimants, calibration détecteurs, revue bris/chutes.
- Sorties : performance stabilisée, ajustements documentés (≥ 2 revues/an).

Planning / durée / jalons

Échéance / fréquence	Activités	Jalon / preuve
À chaque prise de poste (et mi/fin	Tests détecteurs (métaux / rayons X)	Enregistrements de tests, seuils

de poste)	selon étalons	atteints
Trimestriel (au minimum selon criticité)	Validation dispositifs, vérification force des aimants	Rapports de validation/calibration
Hebdomadaire	Inspection des matériaux cassables (verre, porcelaine)	Listes d'inspection signées
Mensuel	Revue d'indicateurs et analyses de tendances	Comptes rendus, plan d'actions
Semestriel	Revue de direction	Décisions et priorisations validées
Annuel (cycle ≤ 12 mois)	Audits internes et validation de la matrice de décision	Rapports d'audit, matrice approuvée

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client (direction, qualité, production, maintenance)

- Fournir données incidents 12–24 mois, flux, plans HACCP/maintenance/nettoyage.
- Participer aux ateliers et valider la cartographie/standards.
- Exécuter contrôles/tests, tenir les enregistrements et gérer les écarts.
- Piloter revues (mensuelles/semestrielles), audits internes et plan d'actions.
- Gérer fournisseurs et consommables selon exigences et preuves de contrôle.

Consultant

- Cadrer, diagnostiquer, consolider les données et prioriser les risques.
- Animer ateliers multi-métiers et formaliser standards/procédures alignés référentiels.
- Piloter essais comparatifs, documenter effet produit et définir plan de validation.
- Accompagner déploiement, formation opérationnelle et mise en place des indicateurs.
- Structurer revues, audits et amélioration continue fondés sur données.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Historique incidents 12–24 mois et enregistrements de contrôles existants.
- Flux process, plans HACCP, maintenance préventive et nettoyage.
- Liste équipements, zones cassables, consommables et emballages (primaires/secondaires).
- Paramètres produits (humidité, sel, format) et données « effet produit ».
- Étalons de test, seuils cibles et dossiers de validation disponibles.
- Exigences clients/fournisseurs et preuves de contrôles en amont.
- Référentiels applicables : ISO 22000:2018, BRCGS 9, IFS Food 7, Codex 2020.

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

- Gouvernance avec exigences minimales, vérifications planifiées et plans d'audit.

- Revues mensuelles d'indicateurs et analyses de tendances; revues de direction semestrielles.
- Audits internes sur cycle ≤ 12 mois; audits croisés pour objectiver l'efficacité.
- Validations périodiques des dispositifs (au moins trimestrielles) et tests par poste.
- Simplicité des standards et visites Gemba pour vérifier l'application réelle.
- Gestion des risques clés : données incomplètes, effet produit, faux rejets, sur-équipement.
- Intégration au plan de maintenance préventive et à la gestion des changements.
- Suivi des non-conformités et mises à jour de la cartographie/standards (≥ 2 revues/an).