

Note Méthodologique : Exemples CCP restauration

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Les Exemples CCP restauration rendent l'analyse des dangers opérationnelle et vérifiable.

- Traduire dangers en actions maîtrisées: cuisson, refroidissement, maintien, remise en température, réceptions, nettoyage-désinfection.
- Définir limites critiques, surveillance, actions correctives et preuves documentées.
- S'aligner sur guides sectoriels et référentiels (ISO 22000, Codex, Règlement (CE) n° 853/2004, GBPH).
- Aider HSE/managers SST à piloter une maîtrise sanitaire robuste et formable.

Point clé : Moins de CCP mais bien tenus, des mesures fiables et des preuves opposables en audit.

Objectifs de la mission

- Réduire documenté les risques prioritaires selon l'analyse des dangers.
- Assurer la traçabilité des mesures/écarts et des corrections.
- Clarifier responsabilités et fréquences de surveillance.
- Renforcer la culture sécurité alimentaire par des consignes simples.
- Aligner la pratique sur les exigences d'hygiène applicables.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des procédés et sélection des CCP soutenables.
 - Limites critiques justifiées et méthodes de mesure standardisées.
 - Système de surveillance opérationnel (qui/quoi/quand/comment/où) et enregistrements associés.
 - Plan d'actions correctives scénarisé et responsabilités d'escalade.
 - Plan de vérification, calendrier d'étalonnage et indicateurs de performance.
 - Traçabilité des preuves et rationnel documenté des choix.
-

Démarche méthodologique (étapes)

1. Cadrage et diagnostic initial

- Cartographier flux/produits/équipements; analyser relevés, NC, audits.
- Aligner les définitions CCP/PRPo/PRP et intégrer contraintes de service.
- Lister des CCP hypothèses fondées sur l'analyse des dangers et guides.

2. Analyse des dangers et sélection des CCP

- Appliquer une grille gravité × probabilité × détectabilité + arbre Codex.
- Animer ateliers pluridisciplinaires avec preuves (incidents, T°, fournisseurs).
- Limiter la liste aux points réellement critiques et gérables.

3. Limites critiques et méthodes de mesure

- Définir limites fondées sur preuves (ex.: $\geq 70\text{ °C}/2\text{ min}$; $63 \rightarrow 10\text{ °C} \leq 2\text{ h}$).
- Standardiser point de mesure, stabilisation lecture, hygiène/étalonnage sondes.
- Documenter tolérances et rationnel; vérifier réalisme matériel/temps.

4. Système de surveillance

- Préciser qui/quoi/quand/comment/où + enregistrement et remplacements.
- Former aux gestes: prise T°, consignation immédiate, critères d'acceptation.
- Alléger la paperasse; supports visuels pour constance sous stress.

5. Actions correctives et gestion des écarts

- Définir scénarios: poursuite cuisson, remise à T°, refroidissement, rebut.
- Isoler lot, diagnostiquer cause, décider, documenter avec délais courts.
- Clarifier l'autorité décisionnelle et l'escalade en service.

6. Vérification, étalonnage et amélioration continue

- Planifier: revue mensuelle relevés, audits croisés, tests de rappel.
- Programmer étalonnages et suivre indicateurs (écarts/1000 mesures, délais de correction).
- Revue annuelle formalisée; ajuster fréquences/limites/supports.

Planning / durée / jalons

Fréquence / Moment	Jalon / Activités clés
Par service / par lot	Surveillance CCP (cuisson, maintien, remise, refroidissement) et consignation.
Toutes les 2 h (service à fort débit)	Mesure maintien au chaud $\geq 63\text{ °C}$; traçabilité.
Hebdomadaire	Étalonnage sondes (tests internes).
Mensuel	Revue relevés/écarts; indicateurs; étalonnage interne; décisions d'ajustement.
Trimestriel	Observations in situ sur étapes critiques; audits croisés.
Annuel	Étalonnage externe; revue annuelle formalisée.
À chaque changement significatif	Revalider limites, reconfigurer surveillance, reconduire formation.

Rôles & responsabilités

Client (équipes cuisine / qualité / maintenance)

- Participer aux ateliers; fournir données (relevés, NC, incidents, fournisseurs).
- Exécuter la surveillance, consigner les mesures et gérer les écarts au poste.
- Assurer l'étalonnage courant des instruments et la tenue des preuves.
- Valider la faisabilité opérationnelle (pics de service, organisation en brigades).

Consultant

- Cartographier procédés; animer ateliers de sélection des CCP et arbitrages.
 - Consolider limites critiques et méthodes; documenter le rationnel.
 - Formaliser procédures de surveillance et séquences d'actions correctives.
 - Définir plan de vérification, calendrier d'étalonnage et indicateurs; former les équipes.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Cartographie des étapes: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, service.
- Données existantes: relevés, non-conformités, audits, incidents, températures, informations fournisseurs.
- Guides/références: ISO 22000, Codex CXC 1-1969, GBPH restauration 2022, ISO/TS 22002-2, Règlement (CE) n° 852/2004, (UE) 2017/625.
- Équipements de mesure disponibles et statuts d'étalonnage.
- Organisation des services (pics 12–14 h) et ressources humaines au poste.
- Grille de décision (gravité × probabilité × détectabilité) et arbre Codex.
- Supports de consignation/traçabilité et fiches au poste.

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

- Validation/Vérification planifiées: revue mensuelle des relevés, audits croisés, tests de rappel (ISO 22000 §8.8).
 - Revue de direction pour décider des ajustements; revue annuelle formalisée.
 - Plan d'étalonnage: interne périodique (ex. mensuel) et externe annuel; preuves opposables.
 - Indicateurs: écarts/1000 mesures, délai de correction, conformité d'étalonnage.
 - Gestion des risques et vigilances: confusion CCP/PRP, surcharge documentaire, délais de réaction, erreurs de mesure (unités/point de piquage).
 - Adaptation systématique à chaque changement significatif (procédés, volumes, fournisseurs).
 - Traçabilité complète des écarts et décisions; conservation proportionnée au risque (ISO 22000 §7.5).
-