

Note Méthodologique : Manipulation sécuritaire des aliments

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre général et raison d'être.

- Pilier pour servir, transformer ou distribuer des denrées en sécurité.
- Relie hygiène, procédés et culture de sécurité pour prévenir TIAC et non-conformités.
- Vise la maîtrise des dangers (bio/chimique/physique), la traçabilité et la preuve documentaire.
- S'appuie sur Codex/ISO 22000 et des repères chiffrés opérationnels.
- Outils HSE/Managers SST pour un déploiement pragmatique et scalable.

Point clé : Repères opérationnels structurants: $T^{\circ} \leq 4^{\circ} \text{C}$ (froid), $\geq 63^{\circ} \text{C}$ (maintien chaud); audit interne tous les 90 jours; revue de direction au moins tous les 12 mois.

Objectifs de la mission

- Réduire probabilité et gravité des TIAC; stabiliser la qualité sanitaire.
 - Démontrer la maîtrise des risques par des preuves utiles et exploitables.
 - Procédures simples, contrôles ciblés, enregistrements à valeur décisionnelle.
 - Culture hygiène partagée et comprise par tous.
 - Amélioration continue visible sur 12 mois; ≤ 2 écarts majeurs par audit (repère interne).
-

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial: grille d'audit, cartographie des flux, plan d'actions priorisé.
 - Cartographie & maîtrise: carte des processus, liste des CCP/PRPo, fiches de contrôle, matrice RACI diffusée.
 - Plan HACCP: SOP illustrées, formats d'autocontrôles, critères acceptation/rejet, plan allergènes, plan d'échantillonnage.
 - Déploiement & formation: planning, émargements, évaluations de compétences.
 - Vérification & amélioration: rapports d'audit, plans d'actions, tableau de bord unique.
 - Repères documentaires: enregistrements synthétiques (≤ 1 page/poste) et seuils explicites.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Diagnostic initial et hiérarchisation des risques

- Visites terrain multi-postes, analyse documentaire, entretiens.
- Priorisation des dangers majeurs et des étapes à forte exposition.
- Livrables: grille d’audit, cartographie des flux, plan d’actions priorisé; restitution partagée 60–90 min.

Étape 2 – Cartographie des processus et maîtrise des points critiques

- Diagrammes de flux validés sur site; identification CCP/PRPo, seuils, responsabilités.
- Clarification “qui mesure, quand, où”; diffusion d’une RACI simple.
- Livrables: carte des processus, liste des CCP, fiches de contrôle (≤ 10 CCP/ligne en bonne pratique).

Étape 3 – Conception du plan HACCP et des enregistrements utiles

- Rédaction des SOP, formats d’autocontrôles, critères acceptation/rejet; plan allergènes.
- Rationalisation documentaire (≤ 1 page/poste; suppression des doublons).
- Livrables: plan HACCP, feuilles de contrôle, plan d’échantillonnage; validation interne sous 30 jours.

Étape 4 – Déploiement, formation et accompagnement sur poste

- Pilotage du déploiement; modules ciblés (ex.: lavage des mains 30 s; refroidissement maîtrisé).
- Tutorat terrain, micro-sessions de 15 min; contrôle d’étalonnage mensuel.
- Livrables: planning de formation, émargements, évaluations des compétences.

Étape 5 – Vérification, audits internes et amélioration continue

- Programme d’audits internes, analyses de causes, retours d’expérience.
- Tableau de bord unique mis à jour chaque semaine; revues de direction ≥ 12 mois.
- Livrables: rapports d’audit, plans d’actions, indicateurs (ex.: conformité enregistrements ≥ 95 %).

Planning / durée / jalons

Jalon / activité	Fréquence / durée	Repère / source
Audit interne	Tous les 90 jours	Benchmark ISO-type
Vérification managériale des enregistrements	Hebdomadaire (7 jours)	Cadre de gouvernance
Revue de direction	Au moins tous les 12 mois	ISO 22000:2018
Validation interne des procédures	Sous 30 jours	Cadre de gouvernance
Étalonnage des thermomètres	Mensuel (30 jours)	Repère ISO-type
Session de restitution du diagnostic	60–90 minutes	Cadre de gouvernance projet

Rôles & responsabilités

Client / Encadrement

- Fournit les plans de maîtrise, autocontrôles et enregistrements existants.
- Valide sur site les flux, seuils et responsabilités (RACI) ; “qui mesure, quand, où”.

- Assure les enregistrements quotidiens, double signature en fin de préparation si requis.
- Réalise la vérification hebdomadaire et tient un registre des rappels comportementaux.
- Équipe, étalonne et maintient les thermomètres; affiche les repères au poste.

Consultant

- Conduit le diagnostic (terrain, documents, entretiens) et priorise les risques.
- Élabore les flux, définit CCP/PRPo, seuils et responsabilités; propose une RACI.
- Rédige le plan HACCP, SOP et formats d'autocontrôles; allège la documentation.
- Pilote le déploiement et la formation (modules ciblés, tutorat) selon l'activité.
- Met en place les audits internes, anime les retours d'expérience et le tableau de bord.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans de maîtrise sanitaire et autocontrôles existants; historique d'écarts/audits.
- Enregistrements de températures aux étapes sensibles (réception, refroidissement, remise en T°).
- Fiches de traçabilité lot/lot et volumes/variabilité des productions.
- FDS des désinfectants (temps de contact ≥ 5 min) et procédures de nettoyage-désinfection.
- Équipements de mesure fiables (thermomètres étalonnés) et preuves d'étalonnage.
- Première cartographie des flux et clarifications de responsabilités (qui/quand/où).

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

- Audits internes trimestriels (90 jours) + vérifications hebdomadaires par l'encadrement.
- Revue de direction au moins tous les 12 mois; restitution de diagnostic 60–90 minutes.
- Validation documentaire sous 30 jours avant déploiement; matrice RACI diffusée.
- Indicateurs: ≤ 2 écarts majeurs par audit; conformité enregistrements ≥ 95 %; tableau de bord hebdomadaire.
- Repères HACCP/Codex: T° ≤ 4 °C (froid), ≥ 63 °C (chaud); durée hors froid ≤ 2 h (mise au rebut si dépassement).
- Maîtrise des risques: limiter les CCP (≤ 10 par ligne), focaliser sur étapes sensibles.
- Contrôle d'étalonnage mensuel des thermomètres; centralisation des données dans un tableau de bord unique.