

Note Méthodologique : Objectifs de sécurité alimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- La performance en hygiène/production se pilote ; les objectifs sont le langage commun direction–terrain–supports.
- Ils traduisent les risques (HACCP, PRP/CCP) en cibles mesurables alignées sur ISO 22000:2018 (clause 6.2).
- Finalité : aligner priorités, allouer les ressources, démontrer la maîtrise et la conformité.
- Approche gouvernance : mesures rigoureuses, preuves traçables, revues périodiques.

Point clé : Limiter le tableau de bord à 8–12 indicateurs clés par entité, couvrir 100 % des CCP, conserver les preuves ≥ 24 mois.

Objectifs de la mission

- Aligner objectifs avec politique sécurité des aliments, risques HACCP et obligations réglementaires/clients.
 - Réduire incidents, stabiliser les processus, renforcer la preuve (audits, certification).
 - Garantir fréquences de mesure définies et respectées (journalier/hebdo/mensuel).
 - Assurer des données fiables, horodatées et archivées ≥ 24 mois.
 - Documenter seuils et tendances (objectif, alerte 1, alerte 2) et déclencher des actions sous J+5 après écart critique.
-

Périmètre / livrables attendus

- Fiches indicateurs (définition, calcul, fréquence, seuils/alertes, propriétaire).
 - Matrice d'alignement risques (HACCP) – objectifs – preuves.
 - Schéma de gouvernance, rôles & responsabilités, formats de reporting.
 - Procédures de collecte/saisie et règles d'archivage (≥ 24 mois), métrologie/étalonnage ≥ 1/an.
 - Tableaux de bord par site/ligne, agrégation direction, règles d'alerte à 2 niveaux.
 - Trame de revues (mensuelle/trimestrielle/annuelle) et plan d'actions avec suivi.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cadrage et alignement stratégique

- Analyser parties prenantes, exigences (ISO 22000:2018, clients) et risques majeurs.

- Recueillir objectifs existants, revues de direction antérieures, contraintes de données.
- Livrable : carte des risques priorisés et principes d’alignement objectifs–HACCP.

Étape 2 — Diagnostic des processus et des données

- Cartographier processus critiques ; inventorier sources (papier, MES, ERP).
- Tester collecte, vérifier fréquences, qualité/traçabilité, calibrage (≥ 1 étalonnage/an).
- Livrable : état de mesurabilité et fiabilité par indicateur.

Étape 3 — Construction des indicateurs et des seuils

- Définir numérateur/dénominateur, périmètre, fréquence, seuils et alertes (ex. 80 % / 60 %).
- Rédiger fiches indicateurs et matrice risques–objectifs.
- Livrable : portefeuille d’indicateurs actionnables et calibrés.

Étape 4 — Gouvernance, responsabilités et preuves

- Clarifier qui mesure, qui valide, qui agit ; planifier revues (mensuel/trimestriel).
- Désigner pilotes par indicateur ; formaliser procédures et archivage ≥ 24 mois.
- Livrable : schéma de gouvernance et formats de reporting.

Étape 5 — Déploiement opérationnel et compétences

- Déployer par site/ligne ; adapter formulaires ; tests de charge et audits à blanc.
- Stabilisation après lancement : 2–3 semaines avec points hebdomadaires et support.
- Livrable : tableaux de bord en service et routines de mesure.

Étape 6 — Revue, amélioration et adaptation continue

- Comparer résultats vs cibles, analyser tendances (Pareto), ajuster objectifs.
- Organiser 12 revues mensuelles/an pour processus critiques et ≥ 1 revue de direction/an.
- Livrable : décisions tracées, plans d’actions et évaluation d’efficacité.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / durée	Contenu / preuve
Lancement & stabilisation post-déploiement	2–3 semaines	Support méthodologique, points hebdomadaires, fiabilisation des premiers cycles
Revue mensuelles des processus critiques	12/an	Tableaux de bord, décisions tracées, plans d’actions
Revue trimestrielles de performance	4/an	Analyse des tendances, ajustements de seuils/indicateurs
Revue de direction	1/an (min.)	Bilan objectifs, décisions d’amélioration, ressources
Audits internes qualité/sécurité des aliments	2/an	Volet « objectifs », preuves d’atteinte et traçabilité
Archivage et traçabilité des données	≥ 24 mois	Enregistrements horodatés, dossiers d’actions, comptes rendus de revues

Rôles & responsabilités

Client

- Fournit politique, analyse HACCP et exigences applicables (internes/clients).
- Recense objectifs existants et sources de données ; assure la qualité/horodatage.
- Désigne les pilotes par indicateur, organise la collecte/saisie et la métrologie.
- Anime les revues (mensuelles/trimestrielles), suit les plans d'actions et la preuve.

Consultant

- Conduit le cadrage ; formalise carte des risques et alignement ISO 22000/HACCP.
 - Conçoit fiches indicateurs, seuils/alertes et matrice risques-objectifs.
 - Structure la gouvernance : rôles, calendriers de revue, formats de reporting.
 - Appuie le déploiement, forme les équipes, réalise tests/audits à blanc.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Politique sécurité des aliments, analyse HACCP, obligations ISO 22000:2018/clients.
 - Objectifs existants, revues de direction antérieures, plans d'assurance qualité.
 - Sources de données (papier, MES, ERP) et règles d'horodatage/archivage.
 - Qualité des données (complétude, exactitude, traçabilité) et propriété par indicateur.
 - Équipements de mesure étalonnés ($\geq 1/\text{an}$) et registres métrologiques.
 - Fréquences de mesure cibles (journalier/hebdo/mensuel) et méthodes d'échantillonnage.
-

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

- Revues mensuelles pour processus critiques (12/an), trimestrielles (4/an) et revue de direction (1/an).
 - Pilotes par indicateur, responsabilités clarifiées (mesure, validation, action).
 - Alerte à deux niveaux (ex. 80 % et 60 % de la cible) et décisions tracées.
 - Cycle PDCA complet ; audits internes incluant un volet « objectifs » (2/an).
 - Tableaux de bord ≤ 10 indicateurs clés/entité et couverture de 100 % des CCP.
 - Archivage des preuves ≥ 24 mois ; évaluation d'efficacité des actions sous 90 jours.
 - Vigilances : prolifération d'indicateurs, données non horodatées/agrégées manuellement, confusion des rôles, absence de suppléance.
-