

Note Méthodologique : Réception matières premières

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

Contexte & finalité de la méthodologie

La réception est un maillon critique reliant conformité, hygiène, traçabilité et performance logistique.

- Au-delà du visuel : contrôles documentaires, physicochimiques, microbiologiques, transport.
- Intégrée à la gouvernance : spécifications fournisseurs, plan d'échantillonnage, gestion des non-conformités, KPI.
- Cadre opérationnel pour structurer l'activité et éclairer les arbitrages.
- Facilite l'alignement HSE, SST et directions industrielles.

Point clé : Décider l'acceptation sous 60 minutes après déchargement et traiter les non-conformités critiques sous 48 h stabilise le flux et la maîtrise des risques.

Objectifs de la mission

- Prévenir l'introduction de dangers via des contrôles ciblés et tracés.
- Assurer la traçabilité ascendante/descendante dès l'entrée en stock.
- Garantir la conformité aux spécifications et exigences clients.
- Stabiliser délais de déchargement et de libération des lots.
- Réduire le coût des non-qualités liées aux lots non conformes.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial et cartographie des flux propres/sales et équipements.
- Spécifications fournisseurs consolidées et critères d'acceptation/rejet alignés HACCP.
- Plan d'échantillonnage (n, fréquence, AQL) et modes opératoires de contrôle.
- Système documentaire de réception, formulaires et règles d'archivage.
- KPI et tableau de bord (taux de rejet, délai de libération, enregistrements complets, coûts).
- Routines de revue (mensuelle / trimestrielle) et dispositif d'audit semestriel.
- Checklist opérationnelle et dispositifs de quarantaine et traçabilité.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des flux

- Analyser documents, observer le terrain, inventorier équipements (quais, thermomètres, quarantaine).
- Cartographier flux propres/sales et points de contrôle.
- Résultats : diagnostic des écarts, carte des flux, plan d’audit semestriel.

Étape 2 — Spécifications fournisseurs et critères d’acceptation

- Consolider fiches techniques, formaliser critères d’acceptation/rejet alignés aux risques HACCP.
- Caler AQL cibles (ex. 1,5 visuel) et seuils cohérents.
- Résultats : référentiel de critères et règles de décision diffusés.

Étape 3 — Échantillonnage et contrôles à réception

- Définir qui contrôle quoi, quand et comment (T°, organoleptique, scellés).
- Étalonnage des instruments tous les 6 mois ; décision sous 60 min après déchargement.
- Résultats : plan d’échantillonnage et SOP de contrôle applicables.

Étape 4 — Système documentaire et traçabilité

- Concevoir formulaires, règles d’archivage et identifiants de lots (barcodes/ERP ou papier).
- Revue documentaire trimestrielle ; conservation des enregistrements critiques 5 ans.
- Résultats : base documentaire fiable, traçabilité disponible.

Étape 5 — Pilotage de la performance et amélioration continue

- Définir KPI (taux de rejet, délai de libération, enregistrements complets, coûts) et routines mensuelles.
- Traiter 80 % des NC mineures sous 7 jours ; NC critiques sous 48 h.
- Résultats : tableau de bord, plans d’actions et REX animés.

Planning / durée / jalons

Jalon	Délai / fréquence	Repère
Contrôles initiaux et déchargement	≤ 30 min	Cible opérationnelle
Décision d’acceptation après déchargement	≤ 60 min	Fluidité quai / hygiène
Traitement des NC critiques	≤ 48 h	Analyse des causes et actions
Revue de performance (KPI)	Mensuelle (12/an)	Tableau de bord
Audit de réception	Semestriel (2/an)	Robustesse annuelle des contrôles
Vérification/étalonnage instruments	Tous les 6 mois	Fiabilité des mesures

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Spécifications fournisseurs et fiches techniques à jour.
- Documents de réception : commande, bon de livraison, numéro de lot, DLUO/DLC, COA.
- Analyse des risques HACCP pour les critères d’acceptation.
- Plan d’échantillonnage cible (AQL, n, fréquences).

- Équipements disponibles et étalonnés (thermomètres, balances) ; zones de quarantaine.
 - Système documentaire / ERP ou formulaires standardisés, codes-barres si disponibles.
 - Historique des non-conformités, KPI et retours d'expérience.
 - Plan de nettoyage/désinfection du quai et organisation des flux propres/sales.
-

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

- Comité qualité mensuel : revue KPI (taux de rejet, délai de libération, enregistrements complets, coûts, efficacité de détection).
 - Revue documentaire trimestrielle et audit réception semestriel pour sécuriser la conformité et la traçabilité (conservation 5 ans).
 - Décision d'acceptation sous 60 min ; mise en quarantaine immédiate en cas d'écart ; NC critiques traitées sous 48 h.
 - Double vérification documentaire pour allergènes avant libération ; alignement achats/qualité/logistique.
 - Vérification/étalonnage des instruments tous les 6 mois pour fiabiliser les décisions.
 - Gestion des risques : variabilité saisonnière fournisseurs, surcharge de contrôles, double saisie ; privilégier une source unique de vérité.
 - Revues fournisseurs 1–2 fois par trimestre selon signaux faibles et historique d'écarts.
 - Objectif d'amélioration : 80 % des NC mineures résolues sous 7 jours et décisions tracées.
-