

Note Méthodologique : Résidus pesticides

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Les résidus pesticides sont un enjeu transversal sécurité alimentaire, SST/HSE et conformité.

- Présents tout au long de la chaîne (production, post-récolte, transformation, cuisines).
- Cadre réglementaire: Règlement (CE) n° 396/2005, Codex Stan 193-1995; contrôles officiels (UE) 2017/625.
- Besoin de méthodes validées, laboratoires ISO/CEI 17025, seuils de décision et traçabilité.
- Intégration dans un système HACCP/ISO 22000:2018 et pilotage fondé sur la preuve.

Point clé : Proportionner la surveillance au risque, combiner prévention à la source, réduction en cuisine et contrôle analytique; déclencher les actions correctives sous 48–72 h en cas d'écart.

Objectifs de la mission

- Définir des LMR de référence et des seuils internes (ex. LMR –20/30 % pour alerte).
- Établir un plan d'échantillonnage proportionné au risque.
- Sécuriser des laboratoires accrédités ISO/CEI 17025 et des méthodes validées (NF EN 15662, LC/GC-MS/MS).
- Assurer traçabilité et documentation alignées ISO 22000:2018.
- Mettre en œuvre des actions correctives en 48–72 h en cas de non-conformité.

Périmètre / livrables attendus

- Matrice de criticité (matières, origines, procédés) et cartographie des flux.
 - Spécifications fournisseurs et seuils internes (LMR-20 %).
 - Plan d'échantillonnage et d'analyses (fréquences, LOQ, laboratoires ISO/CEI 17025).
 - Procédures opérationnelles (réception, prélèvement, lavage/épluchage standardisés).
 - Tableaux de bord (taux de NC, délais de réaction, coûts d'analyses, suivi fournisseurs).
 - Gestion des écarts et statuts de lot (libéré/bloqué/rebut) documentés.
 - Plan de compétences, supports de sensibilisation et programme d'audits internes.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et gouvernance

- Diagnostic documentaire; périmètre; règles de décision alignées LMR.

- Désignation d'un pilote HSE; comité qualité-risques; intégration ISO 22000:2018.
- Livrable: schéma de gouvernance, niveaux d'alerte internes.

Étape 2 – Analyse des risques et cartographie des flux

- Analyse multicritère (historique NC, saison, origine, post-récolte).
- Recensement fournisseurs, vérification certificats; inspection des étapes sensibles.
- Livrable: matrice de criticité et priorisation des matières.

Étape 3 – Stratégie d'échantillonnage et analyses

- Plan de contrôles (fréquences, tailles, laboratoires, méthodes NF EN 15662, LC/GC-MS/MS).
- Contractualisation avec laboratoires ISO/CEI 17025; délais de rendu; re-prélèvement.
- Livrable: plan d'analyses et seuils d'alerte (LOQ, incertitude communiquée).

Étape 4 – Maîtrises opérationnelles et réduction à la source

- Spécifications fournisseurs; exigences d'attestations; choix d'origines maîtrisées.
- Procédures de lavage/épluchage; vérification des gains (10–70 % selon procédé).
- Livrable: SOP standardisées et enregistrements.

Étape 5 – Indicateurs, décision et traitement des écarts

- Tableaux de bord: taux de NC, délais (48–72 h), coûts, suivi fournisseurs.
- Interprétation des rapports (LOQ, incertitude); statuts lot et communication.
- Livrable: procédure de décision et gestion des NC conforme ISO 22000:2018.

Étape 6 – Compétences, communication et amélioration continue

- Plan de compétences; supports de sensibilisation; audits internes.
- Réunions qualité-risques trimestrielles; revue fournisseurs; MAJ annuelle du plan de contrôles.
- Livrable: programme d'amélioration continue (PDCA).

Planning / durée / jalons

Phase / activité	Durée / rythme	Jalon principal
Cartographier matières et origines prioritaires	1 à 2 semaines	Matrice de criticité établie
Fixer spécifications et seuils (LMR –20 %)	—	Spécifications et seuils validés
Déployer le plan d’analyses (NF EN 15662 ; ISO/CEI 17025)	24 h – 7 j (résultats)	Résultats analytiques disponibles
Décider, corriger, réviser	48–72 h (réaction) ; revue trimestrielle	Actions mises en œuvre ; revue qualité trimestrielle

Rôles & responsabilités

Côté Client

- Désigner un pilote HSE et animer le comité qualité-risques.

- Fournir les données (traçabilité lots/fournisseurs, historiques NC, certificats).
- Mettre en œuvre les procédures (réception, prélèvements, lavage/épluchage).
- Décider et appliquer les actions correctives sous 48–72 h.

Côté Consultant

- Réaliser le diagnostic, cadrer la gouvernance et la logique de décision.
- Conduire l'analyse des risques et établir la matrice de criticité.
- Concevoir le plan d'échantillonnage/analyses et formaliser les spécifications.
- Mettre en place tableaux de bord, plans de compétences et audits internes.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Traçabilité des lots et fournisseurs; historiques de non-conformités.
- Certificats fournisseurs et informations d'origines/traitements post-récolte.
- Référentiels réglementaires et LMR à jour (CE 396/2005; Codex Stan 193-1995).
- Méthodes analytiques et LOQ visées (souvent 0,01 mg/kg); incertitudes de mesure.
- Accords avec laboratoires accrédités ISO/CEI 17025; délais de rendu.
- Cartographie des flux (réception, lavage, transformation, distribution).
- Procédures HACCP/ISO 22000:2018 existantes et enregistrements.

Modalités de pilotage & qualité

- Comité qualité-risques pour arbitrer les priorités et valider les décisions.
- Tableaux de bord (taux NC, délais 48–72 h, coûts, performance fournisseurs).
- Réunions trimestrielles et mise à jour annuelle du plan de contrôles.
- Alignement ISO 22000:2018 et logique PDCA pour l'amélioration continue.
- Analyses réalisées par laboratoires ISO/CEI 17025; interprétation avec LOQ/incertitude.
- Documentation et traçabilité conformes au Règlement (UE) n° 2017/625.
- Gestion structurée des non-conformités et statuts de lot (libération/blocage/retrait).