

Note Méthodologique : Risques microbiologiques en restauration

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre opérationnel pour maîtriser les risques microbiologiques du quai de réception à l'assiette, en restauration collective et commerciale.

- Allier conformité sanitaire, continuité d'activité et confiance client.
- Approche structurée: pratiques terrain, surveillance, preuves documentaires.
- Analyse raisonnée des dangers, hiérarchisation des priorités, contrôles ciblés.
- Références et gouvernance: HACCP (7 principes) et ISO 22000:2018.
- Renforcer le dialogue direction–encadrement–équipes, traçabilité et auditabilité.

Point clé : Mieux vaut 3 à 5 points critiques bien contrôlés que des listes longues et peu pilotables.

Objectifs de la mission

- Définir des limites de contrôle adaptées et partagées (ex. refroidissement ≤ 2 h; froid ≤ 4 °C; chaud ≥ 63 °C).
 - Standardiser l'enregistrement des températures et la traçabilité utile.
 - Planifier 4 audits internes/an pour objectiver la maîtrise.
 - Réduire les écarts récurrents via actions correctives closes sous 7 jours.
 - Assurer au moins 2 sessions de formation/an dédiées à l'hygiène pratique.
 - Baisser les non-conformités et sécuriser les temps de service.
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des flux, denrées, zones et interfaces à risque.
- Grille d'analyse des dangers et identification des points critiques (+ limites opérationnelles).
- Plan de Maîtrise Sanitaire consolidé: procédures, enregistrements, vérifications.
- Formats opérationnels: fiches de T°, enregistrements de refroidissement, registre nettoyage–désinfection, vérification hebdomadaire documentée.
- Indicateurs essentiels (5–7) avec seuils d'alerte et tableau de bord lisible.
- Matrice de compétences, parcours de formation et rituels courts (5 min/prise de poste).
- Calendrier de revues: mensuelle (écarts), trimestrielle (audit interne), semestrielle (revue de direction).

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cartographier les flux, les denrées et les locaux

- Diagnostic des locaux, flux matières, zones sensibles et équipements.
- Relevés de T°, observation des trajets et pics d'activité.
- Livrable: cartographie support de priorisation et de planification des contrôles.

Étape 2 – Analyser les dangers et identifier les points critiques

- Grille d'analyse (matière, procédé, environnement, personnel); arbitrage criticité.
- Validation des limites (ex. cœur ≥ 63 °C) et tolérances.
- Livrable: liste courte des points critiques + seuils opérationnels.

Étape 3 – Structurer le PMS et les preuves

- Consolidation procédures, enregistrements, plan de vérification.
- Mise en place: fiches T°, refroidissements, registre N/D, vérification hebdo.
- Livrable: documentation utile à la décision, lisible en < 2 min.

Étape 4 – Développer les compétences et la culture d'hygiène

- Matrice de compétences par poste; intégration des nouveaux.
- Parcours courts et pratiques (2–4 h/trimestre); rituels 5 min/prise de poste.
- Livrable: programme de formation et supports de gestes clés.

Étape 5 – Piloter, mesurer et améliorer en continu

- Choix des indicateurs (T°, délais de refroidissement, écouvillonnages) et seuils d'alerte.
- Revue mensuelle des écarts; audit interne trimestriel; tests de surfaces ciblés.
- Livrable: tableau de bord (5–7 indicateurs) et plan d'actions suivi.

Planning / durée / jalons

Fréquence	Jalon	Contenu / livrable
Hebdomadaire	Vérification documentée	Relecture enregistrements (T°, refroidissements), registre N/D.
Mensuel	Revue des écarts	Tableau de bord 5–7 indicateurs; ajustements d'actions.
Trimestriel (4/an)	Audit interne d'hygiène	Constats formalisés et plan d'actions.
Semestriel (2/an)	Revue de direction	Bilan indicateurs, décisions de gouvernance.
Annuel (≥ 1/an)	Revue des risques	Analyse des écarts, incidents et actions mises en œuvre.
À déclenchement	Renforcement des contrôles (2–4 semaines)	Changement d'équipe, hausse d'activité, incident, alerte fournisseur.

Rôles & responsabilités

Consultant

- Diagnostiquer locaux, flux et zones sensibles; cartographier.
- Construire la grille d'analyse; formaliser points critiques et limites.
- Structurer procédures, formats d'enregistrements et plan de vérification.
- Appuyer le choix des indicateurs et le calendrier de revues/audits.

Client (direction, encadrement, équipes)

- S'approprier séparation des flux, limites et conduites à tenir.
- Réaliser et tracer les contrôles (T°, refroidissements, N/D); relecture hebdomadaire.
- Animer rituels courts et formations; intégrer les nouveaux.
- Conduire la revue mensuelle des écarts et suivre les actions correctives.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Vocabulaire commun et repères de gouvernance: HACCP, ISO 22000:2018.
- Limites opérationnelles et critères internes (ex. ≤ 4 °C; ≥ 63 °C; refroidissement ≤ 2 h).
- Cartographie des flux/locaux et description des procédés.
- Équipements et mesures étalonnées (thermomètres étalonnés ≥ 1 fois/6 mois).
- Historique des enregistrements (T°, refroidissements), registres N/D.
- Résultats d'écouvillonnages/tests de surfaces et retours d'audits internes.
- Liste des écarts récurrents et actions correctives associées.
- Jeu d'indicateurs retenus (5–7) et seuils d'alerte.

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

- Vérification hebdomadaire documentée; revue mensuelle des écarts.
- Audits internes trimestriels (4/an); revue de direction 2 fois/an; revue des risques ≥ 1 fois/an.
- Seuils d'alerte prédéfinis et conduite à tenir explicite.
- Échantillonnage minimal stable recommandé (ex. 5 lots/semaine) pour fiabiliser le pilotage.
- Documentation proportionnée; preuves lisibles en < 2 minutes (éviter l'inflation).
- Ne pas multiplier les points critiques au-delà du pilotable.
- Surfaces: tests réguliers (ex. mensuels) et suivi des résultats vs cibles.
- Risques à surveiller: dérives silencieuses, effet "tout va bien", rotation du personnel.