

Note Méthodologique : Virus et parasites alimentaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Les incidents biologiques restent une cause majeure de non-conformités et de rappels.
- Virus/parasites $\neq$ bactéries: faible dose infectieuse, forte résistance, voies de transmission distinctes.
- Piloter via l'analyse des voies d'entrée (intrants, personnel, eau), barrières de prévention et vérifications ciblées.
- Intégrer au système de management (HACCP, hygiène du personnel, conception hygiénique, contrôle fournisseurs).
- Cadre robuste et actionnable, adossé à ISO 22000:2018 et au Règlement (CE) n° 853/2004.

Point clé : Construire la maîtrise autour des 3 axes: prévention à la source, barrières opérationnelles, contrôle intelligent (audits/analyses ciblées).

Objectifs de la mission

- Réduire les expositions critiques identifiées par l'HACCP et formaliser les barrières clés.
- Standardiser l'hygiène des mains et l'exclusion/reprise du personnel symptomatique.
- Assurer la conformité documentaire du plan de contrôle fournisseurs (dont produits frais à risque).
- Établir une procédure d'alerte et de retrait/rappel testée au moins 1 fois/an (ISO/TS 22002-1).
- Tracer dérogations et analyses exceptionnelles dans un registre qualité validé.

Périmètre / livrables attendus

- Plan de maîtrise opérationnel relié à l'HACCP, avec critères mesurables et responsabilités.
 - Protocoles opérationnels: hygiène des mains, nettoyage-désinfection, zonage, exclusion/retour au poste (48 h après symptômes).
 - Spécifications fournisseurs renforcées et plan d'audit risque-dépendant (produits frais, eau, coquillages, herbes).
 - Tableau de bord des indicateurs (pratiques, audits, absences, analyses ciblées) et seuils d'alerte gradués.
 - Procédure d'alerte/retrait-rappel, scénarios-types testés, trames prêtes (contacts, messages, arborescence de décision).
 - Registre qualité pour dérogations et décisions analytiques exceptionnelles.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et analyse de risques initiale

- Revue documentaire, visites de site, analyse des incidents des 24–36 derniers mois.
- Cartographie des voies d'introduction/transmission; identification zones critiques et facteurs contributifs.
- Outils: grilles d'évaluation simples; protocole d'exclusion/retour non culpabilisant.

Étape 2 – Conception des barrières de prévention

- Structurer hygiène des mains, nettoyage-désinfection, zonage, maîtrise des intrants, équipements hygiéniques.
- Livrable: plan de maîtrise opérationnel relié à l'HACCP, critères mesurables, responsabilités.
- Assurer la cohérence inter-sites en s'adossant à des référentiels reconnus.

Étape 3 – Gestion des fournisseurs et intrants

- Exigences spécifiques pour produits frais, eau, coquillages, herbes aromatiques.
- Livrables: spécifications renforcées, plan d'audit fournisseurs risque-dépendant.
- Définir seuils, fréquences et plans B proportionnés aux risques.

Étape 4 – Vérification, surveillance et indicateurs

- Tableau de bord: conformité aux protocoles, absences GI, non-conformités d'audits, analyses ciblées.
- Former les managers à lire les tendances et à prioriser les écarts.
- Fixer des seuils d'alerte gradués; ne pas s'appuyer uniquement sur les analyses.

Étape 5 – Amélioration et préparation à la crise

- Exercices de retrait/rappel; test d'indisponibilité de personnels clés; retours d'expérience.
- Livrables: scénarios-types, trames prêtes (contacts, messages, arborescence), mise à jour de l'analyse de risques.
- Revue annuelle formelle du dispositif.

Planning / durée / jalons

Bloc	Fréquence / timing	Jalon / objectif
Comité HACCP	Mensuel	Arbitrages et suivi des indicateurs
Exercice retrait/rappel	≥ 1 fois/an	Traçabilité bouclée en < 4 h (produits prêts à consommer)
Audits internes ciblés	Trimestriel	Plan d'actions priorisé et suivi
Contrôles 1er niveau (terrain)	3–5 par équipe / semaine	Conformité gestes d'hygiène et protocoles
Audits fournisseurs à risque élevé	≈ 1 fois/an (selon risque)	BPF, eau, traçabilité parcelles conformes
Gestion RH symptômes GI	À l'événement	Exclusion 48 h après fin des symptômes, traçabilité assurée

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Diagnostic: revues documentaires, visites, analyse des incidents (24–36 mois).
- Conception du plan de maîtrise opérationnel et des standards mesurables.
- Renforcement des spécifications et plan d'audit fournisseurs risque-dépendant.
- Structuration du tableau de bord et des seuils d'alerte gradués.
- Organisation d'exercices de retrait/rappel et scénarios-type.

Client

- Déploiement des protocoles (hygiène, nettoyage, zonage) et cohérence inter-sites.
- Formation des équipes; appropriation par acheteurs, qualitiens et managers (lecture des plans, interprétation des tendances).
- Animation du comité HACCP mensuel; traçabilité des dérogations et analyses.
- Gestion de la traçabilité lots/parcelles/eaux; application de l'exclusion 48 h après symptômes.
- Réalisation des contrôles de 1er niveau et des audits internes trimestriels.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Étude HACCP, PMS et procédures: hygiène des mains, nettoyage-désinfection, exclusion/retour au poste.
- Historique incidents/réclamations des 24–36 derniers mois.
- Cahiers des charges et plans de contrôle fournisseurs (produits frais, coquillages, herbes, eau).
- Données de traçabilité amont: lots, parcelles, zones de récolte, qualité des eaux d'irrigation/lavage.
- Référentiels: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1, Règts (CE) 852/2004 et 178/2002, NF EN 1672-2, EN 14476, EN ISO 7218.
- Grilles d'évaluation/audit et tableaux de bord existants.
- Trames d'alerte/rappel: listes de contacts, messages, arborescences de décision.

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

- Comité HACCP mensuel: revue des indicateurs, arbitrages et priorisation.
- Tableaux de bord combinant processus et résultats; seuils d'alerte gradués documentés.
- Standardisation inter-sites et audits croisés; 1 audit interne ciblé par trimestre.
- Contrôles de 1er niveau (3–5/équipe/semaine), observations de pratiques et revues documentaires.
- Exercice annuel de retrait/rappel; objectif de bouclage de la traçabilité < 4 h; revue annuelle formelle.
- Plan d'audit fournisseurs proportionné au risque; clauses d'alerte et de communication rapide.
- Gestion RH: exclusion 48 h après la fin des symptômes; documentation et confidentialité.
- Points de vigilance: sous-déclaration des symptômes, analyses non suffisantes seules, exigences disproportionnées.