

Note Méthodologique : Exigences ONSSA et audits en industrie agroalimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

La conformité alimentaire se démontre par des preuves quotidiennes, ancrées dans le cadre ONSSA et les référentiels de sécurité des denrées (HACCP, PRP, traçabilité).

- Relie maîtrise des risques, hygiène, traçabilité et amélioration continue.
- Langage commun entre production, qualité, maintenance et achats.
- Alignement avec ISO 22000, Codex HACCP et bonnes pratiques sectorielles.
- Gouvernance structurée par le triptyque risques—contrôles—preuves.

Point clé : Repères d'attente : traçabilité reconstituée ≤ 4 h, clôture des NC majeures ≤ 30 jours, audit interne global au moins annuel.

Objectifs de la mission

- Confirmer la conformité aux exigences applicables.
 - Réduire l'exposition aux risques sanitaires priorisés.
 - Accroître la fiabilité de la traçabilité amont/aval.
 - Structurer les preuves et la revue de direction.
 - Maintenir les compétences et la vigilance opérationnelle.
-

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial terrain & documentaire, cartographie des risques, rapport priorisant NC majeures/mineures.
 - HACCP fiabilisé (dangers, CCP/PRPo, limites, surveillance) et PRP intégrés.
 - Architecture documentaire à jour : procédures utiles, enregistrements exploitables.
 - Plan d'actions chiffré et priorisé, responsables/délais/indicateurs, matrice RACI.
 - Appui au déploiement opérationnel ; formations ciblées ; audits à blanc.
 - Audit interne structuré, rapport coté et plan d'actions résiduel ; préparation de la revue de direction.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et diagnostic initial

- Cadrer enjeux, périmètre processus, planning et livrables.
- Diagnostic documentaire & terrain : PMS, HACCP, PRP, enregistrements, entretiens, observation, échantillonnage, test de rappel à blanc.
- Livrable : cartographie des risques et rapport avec priorisation des écarts.

Étape 2 – Cartographie des dangers et consolidation documentaire

- Mettre à jour études de dangers, valider CCP/PRPo, limites critiques, surveillance et actions.
- Ateliers de rédaction de procédures et enregistrements utiles ; intégration PRP renforcés (allergènes, flux, critères d'acceptation).
- Résultat : documentation simple, maîtrisée, connectée au terrain.

Étape 3 – Plan d'actions priorisé et gouvernance

- Élaborer un plan chiffré avec responsables, délais et indicateurs.
- Installer la gouvernance : comité qualité-sécurité mensuel, matrice RACI, suivi des décisions.
- Livrable : plan priorisé, traçabilité des arbitrages et du suivi.

Étape 4 – Déploiement opérationnel et montée en compétences

- Appuyer la mise en place des contrôles (surveillance CCP, libérations, gestion des NC).
- Former sur hygiène, traçabilité, allergènes, nettoyage-désinfection, enquête cause racine.
- Audits à blanc et tournées terrain pour objectiver la maîtrise et stabiliser les preuves.

Étape 5 – Audit interne de vérification et revue de direction

- Préparer et réaliser un audit interne couvrant processus et exigences critiques.
- Consolider un rapport avec cotation et plan d'actions résiduel ; organiser la revue de direction annuelle.
- Livrables : rapport d'audit interne, décisions de ressources et priorités.

Planning / durée / jalons

Jalon	Échéance cible	Référence / remarque
Clôture des NC majeures	≤ 30 jours	ISO 22000:2018 §10.2 (repère de gouvernance)
Suivi des NC mineures	≤ 90 jours	Plan d'actions priorisé (revue mensuelle)
Audit interne global	Au moins 1 fois/an	Socle prudent (vue méthodologique)
Audit interne avant audit externe	≤ 90 jours avant	Boucle de vérification
Test de rappel traçabilité	Reconstitution ≤ 4 h	Bonne pratique récurrente
Comité qualité-sécurité	Mensuel	Pilotage du plan d'actions

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client (site / direction)

- Fournir PMS, HACCP, PRP et enregistrements ; faciliter entretiens et visites terrain.
- Mobiliser les équipes, mener les contrôles opérationnels et tenir les preuves.
- Nommer pilotes d'actions, arbitrer moyens et séquençement.
- Conduire la revue de direction et suivre les indicateurs.
- Assurer l'appropriation terrain et la supervision de proximité.

Consultant

- Formaliser cadrage (enjeux, périmètre, planning, livrables) et conduire le diagnostic.
- Fiabiliser HACCP/PRP et consolider la documentation utile.
- Élaborer le plan d'actions chiffré et structurer la gouvernance (comité, RACI).
- Appuyer le déploiement, former les équipes, réaliser des audits à blanc.
- Préparer et réaliser l'audit interne, rapporter et clôturer le plan résiduel.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- PMS complet et à jour ; procédures et enregistrements clés.
- Études HACCP (dangers, CCP/PRPo, limites critiques) et validations.
- PRP opérationnels : hygiène, nettoyage-désinfection, nuisibles, maîtrise des températures.
- Traçabilité amont/aval : lots, flux, tests de rappel antérieurs.
- Résultats de contrôles, libérations de lots, gestion des NC et actions correctives.
- Étalonnages/validations des instruments de mesure.
- Plans/zonage (allergènes, flux), matières sensibles et critères d'acceptation.
- Historique incidents/retours clients ; processus externalisés/sous-traitants.

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

- Comité qualité-sécurité mensuel : priorisation risque/impact, décisions tracées.
- Clôture NC majeures ≤ 30 j ; mineures ≤ 90 j ; suivi mensuel du plan d'actions.
- Audit interne structuré (ISO 19011) avec échantillonnage fondé sur le risque et la représentativité.
- Revue de direction annuelle alignée ISO 22000:2018 §9.3.
- Matrice RACI diffusée pour clarifier rôles et responsabilités.
- Audits à blanc/inopinés pour objectiver la maîtrise et maintenir la vigilance.
- Validation HACCP (Codex 2020) et maîtrise de l'information documentée (ISO 22000 §7.5).
- Boucle constat — action — vérification, appuyée par indicateurs et preuves fiables.