

Note Méthodologique : Méthodes d'analyse des dangers alimentaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Extrait des sections d'introduction et « Vue méthodologique et structurelle ».

- Couvre dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes sur toute la chaîne de valeur.
- Relie données de terrain (matières, procédés, équipements, personnel) à des décisions de maîtrise documentées et auditable.
- S'intègre aux systèmes de management de la sécurité des aliments (évaluation, validation, vérification, amélioration).
- Réduit l'incertitude opérationnelle et arbitre prévention, détection et correction.
- S'appuie sur des preuves traçables et des critères partagés; lisible pour les équipes et crédible en audit.

Point clé : Décisions alignées sur Codex HACCP 2020 et ISO 22000:2018; mise à jour au moins annuelle et après tout changement majeur.

Objectifs de la mission

Synthèse de « B2) Objectifs et résultats attendus ».

- Définir des critères partagés de sévérité, probabilité et détectabilité.
 - Identifier et hiérarchiser les dangers pour orienter les priorités.
 - Affecter PRP, PRPo ou PCC avec seuils mesurables et surveillance.
 - Documenter preuves, responsabilités et fréquences de contrôle.
 - Programmer la revue périodique et l'amélioration continue; démontrer la conformité.
-

Périmètre / livrables attendus

Basé sur « B3) Applications et exemples », étapes 1–5, et « Quels documents conserver ».

- Périmètres couverts: matières premières, développement produit, transformation, nettoyage-désinfection, maintenance, distribution.
- Cartographie des processus et diagrammes de fabrication vérifiés sur site.
- Référentiel de dangers par étape avec sources et hypothèses tracées.
- Grille de cotation (critères, échelles, justifications de scores).
- Fiches de maîtrise par danger: PRP/PRPo/PCC, seuils, surveillance, actions correctives.

- Plan de vérification, indicateurs (taux de déviation, temps de réaction), revues de direction.
- Dossiers de preuve: validations, enregistrements de surveillance, tendances, audits internes/externes.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et cartographie des processus

- Actions: analyse du contexte (sites/produits/procédés), visites de ligne, entretiens, revue documentaire.
- Résultats: périmètre clarifié, cartographie/diagrammes validés sur site, points de contact PRP identifiés.

Étape 2 – Identification structurée des dangers et données de preuve

- Actions: ateliers pluridisciplinaires, revue incidents 24 mois, collecte données fournisseurs, bibliographie.
- Résultats: référentiel de dangers par famille/étape, hypothèses et sources tracées.

Étape 3 – Évaluation du risque et hiérarchisation

- Actions: construction et usage d’une grille 1–5 (sévérité, probabilité, détectabilité), scoring collaboratif.
- Résultats: priorités d’action justifiées, impacts simulés sur le plan de maîtrise.

Étape 4 – Détermination des mesures de maîtrise (PRP/PRPo/PCC)

- Actions: clarification PRP/PRPo/PCC, définition seuils critiques, méthodes de surveillance et réactions.
- Résultats: fiches de maîtrise par danger, cartes de contrôle, procédures/instructions.

Étape 5 – Vérification, revue et amélioration continue

- Actions: plan de vérification (audits internes, tendances), essais de rappel simulé, revues trimestrielles.
- Résultats: indicateurs suivis, fréquences recalibrées, décisions formalisées en revue de direction.

Étape	Activités clés	Livrables / résultats
1. Cadrage & cartographie	Analyse contexte, visites, entretiens, revue docs	Périmètre validé, diagrammes vérifiés sur site
2. Identification des dangers	Ateliers, collecte données, bibliographie	Référentiel dangers, hypothèses sourcées
3. Évaluation & priorisation	Grille 1–5, scoring collaboratif, analyses sensibilité	Priorités argumentées
4. Mesures de maîtrise	PRP/PRPo/PCC, seuils, surveillance, réactions	Fiches, cartes de contrôle, procédures
5. Vérif. & amélioration	Audits, tendances, rappels simulés, revues	Indicateurs, décisions en revue de direction

Planning / durée / jalons

Synthèse des fréquences et échéances citées.

Jalon	Fréquence / durée	Référence / note
Revue HACCP / analyse des dangers	Au minimum annuelle	ISO 22000:2018 (9.3), BRCGS v9

Mise à jour après changement majeur	Sous 30 jours	ISO 22000:2018 (9.3), IFS Food v8 (2.1.3)
Revue de performance internes	Trimestrielles	Plan de vérification (Étape 5)
Audit fournisseurs (réception matières)	Tous les 12 mois selon criticité	Exemple d'application (B3)
Étalonnage des sondes (transformation thermique)	Tous les 6 mois	Exemple d'application (B3)

Rôles & responsabilités (client / consultant)

D'après les formulations « En conseil... », les exigences d'équipe HACCP et de revue de direction.

Client

- Mobiliser une équipe HACCP pluridisciplinaire (qualité, production, maintenance, R&D) et compétences appropriées.
- Fournir les données factuelles: plaintes, incidents (24 mois), audits, informations fournisseurs.
- Vérifier sur site les diagrammes de fabrication et valider le périmètre.
- Tenir la revue de direction, décider des mises à jour et assurer la traçabilité documentaire.

Consultant

- Analyser le contexte, formaliser la cartographie des processus et des flux.
- Élaborer le référentiel des dangers et cadrer les hypothèses et sources.
- Construire la grille de cotation, animer ateliers et aligner la hiérarchisation.
- Déterminer/clarifier PRP–PRPo–PCC; définir seuils, surveillance et actions correctives; rédiger les fiches et instructions.
- Concevoir le plan de vérification, les indicateurs et préparer les revues périodiques.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

Consolidé à partir des étapes 1–5 et des exemples d'application.

- Cartographie des processus et diagrammes de fabrication à jour (vérifiés sur site).
- Historique interne: incidents, plaintes, non-conformités (24 derniers mois), audits.
- Données fournisseurs: grilles d'évaluation, certificats d'analyse, traçabilité lots.
- Sources externes: bibliographie, alertes, études de référence.
- Études de validation (barèmes temps/température), études de pénétration thermique.
- Étalonnages d'instruments de mesure (ex. sondes) et preuves de performance.
- Référentiels visés: ISO 22000:2018, Codex HACCP 2020, IFS Food v8, BRCS v9, ISO/TS 22002-1.

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

Synthèse des exigences de vérification, revues et conformité.

- Plan de vérification: audits internes, revues de tendances, tests de robustesse (rappels simulés).
- Revue de direction périodique: au moins annuelle; mise à jour sous 30 jours après changement majeur.
- Indicateurs suivis: taux de déviation, temps de réaction, preuves de conformité.
- Revues croisées interservices (qualité/production/maintenance) au sein de l'équipe HACCP.
- Validation des barèmes et qualification des équipements; étalonnages réguliers.
- Traçabilité des décisions et des sources; justification écrite des choix HACCP.
- Gestion des risques de dérive et d'obsolescence documentaire; recalibrage des fréquences.
- Conformité continue aux cadres Codex, ISO 22000, IFS Food et BRCGS.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com