

Note Méthodologique : Plan de Maîtrise Sanitaire appliqué à la restauration

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Ossature de maîtrise des dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- Article BPH, HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités et enregistrements.
- Outil de pilotage et de preuve lors des audits internes et contrôles officiels.
- Installe une culture de prévention durable, y compris en pic d'activité et turnover.

Point clé : Privilégier des preuves utiles et mesurables : extraction d'un enregistrement en < 10 min, complétude visée ≥ 95 %, critères critiques (+63 °C, +10 °C, 0–3 °C) et traçabilité en 2 h.

Objectifs de la mission

- Valider les procédés critiques et barèmes (cuisson/refroidissement) avec preuves.
 - Maîtriser les températures clés à chaque étape (réception, stockage, production, service).
 - Réduire les non-conformités récurrentes et suivre les actions correctives.
 - Tenir les enregistrements critiques au quotidien (complétude ≥ 95 %).
 - Assurer la traçabilité « un lot en arrière et un en avant » en moins de 2 h.
-

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial : cartographie des locaux/flux/produits, revue documentaire, état des enregistrements et écarts.
 - Analyse HACCP : diagrammes de fabrication, grille dangers, détermination CCP/PRPo et seuils quantifiés.
 - Documentation : procédures et modes opératoires, plan d'assainissement (fréquences/produits/temps de contact), matrice des enregistrements.
 - Outillage : sondes étalonnables, étiquetage DLC/DLUO, paramétrage d'outils numériques si retenus.
 - Vérification & gouvernance : plan d'audits internes, tests de traçabilité, revues de direction et plan d'actions priorisé.
 - Continuité : scénarios pannes, seuils d'arrêt, procédures dégradées, qualification fournisseurs.
 - Formation & transfert : sensibilisation encadrants, ateliers HACCP, entraînement à la tenue des registres.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et diagnostic initial

- Entretiens, cartographie, revue doc, prélèvements d’indicateurs.
- Observations terrain et tests à blanc (traçabilité 2 h).
- Constats objectivés et priorisation des écarts.

Étape 2 – Analyse des dangers et détermination des CCP

- Ateliers HACCP, qualification gravité/probabilité, diagrammes de fabrication.
- Définition CCP/PRPo avec seuils mesurables (+63 °C, refroidissement 2 h, etc.).
- Méthodes de surveillance et actions correctives claires.

Étape 3 – Structuration documentaire et plan d’assainissement

- Architecture documentaire et normalisation des fiches.
- Plan d’assainissement (fréquences, produits homologués, temps de contact).
- Matrice des enregistrements utile et exploitable.

Étape 4 – Déploiement opérationnel et outillage

- Équipement : sondes étalonnables, étiquetage DLC/DLUO, organisation des zones.
- Paramétrage d’outils numériques et accompagnement 4–6 semaines.
- Gestes de mesure, rédaction factuelle des écarts et corrections.

Étape 5 – Vérification, revues et amélioration continue

- Audits internes (≥ 1/an), tests traçabilité (objectif 2 h).
- Revues de direction avec indicateurs et plan d’actions.
- Calendrier trimestriel et responsables par indicateur.

Étape 6 – Gestion des situations particulières et continuité

- Scénarios pannes, seuils d’arrêt, procédures dégradées.
- Qualification fournisseurs avec critères objectifs.
- Simulations d’incidents et briefings à la prise de poste.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / durée	Référence
Revue de direction	Tous les 12 mois	Revue formalisée annuelle
Audits internes	1 à 2 fois/an	Programme d’audits planifié
Tests de traçabilité	Objectif 2 h	Exercices et contrôles
Étalonnage des sondes	1 à 2 fois/an	Vérif. à 0 °C et +100 °C
Appui outils numériques	4–6 semaines (lancement)	Accompagnement de bascule

Rôles & responsabilités

Client

- Désigner un Référent PMS et mobiliser les encadrants.
- Fournir cartographie, documents et enregistrements existants.
- Participer aux ateliers HACCP, tests de traçabilité et revues de direction.
- Appliquer les procédures, tenir les registres, activer seuils d'arrêt/procédures dégradées.
- Assurer la formation continue et les briefings de poste.

Consultant

- Réaliser le diagnostic initial et la priorisation des écarts.
 - Animer les ateliers HACCP, formaliser diagrammes et déterminer CCP/PRPo.
 - Structurer la documentation, le plan d'assainissement et la matrice des enregistrements.
 - Sélectionner/outiller les mesures (sondes, étiquetage) et paramétrer les outils numériques.
 - Définir et conduire audits/tests, appuyer les revues et le plan d'actions.
 - Élaborer les scénarios de continuité et procédures dégradées.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Cartographie des locaux, flux et familles de produits.
 - Documentation existante : procédures, registres, non-conformités, taux de complétude.
 - Barèmes de cuisson/refroidissement, critères de températures cibles.
 - Diagrammes de fabrication par processus.
 - Liste des fournisseurs, fiches recettes et informations allergènes.
 - Inventaire des équipements de mesure et certificats d'étalonnage.
 - Plan d'assainissement actuel (produits, fréquences, temps de contact).
 - Historique des indicateurs (écarts, dérives T°, délais traçabilité).
-

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

- Revue de direction documentée annuelle et plan d'actions priorisé.
- Audits internes 1–2/an et exercices de traçabilité (objectif 2 h).
- Suivi d'indicateurs opérationnels : complétude ≥ 95 %, dérives T°, délais de traitement des écarts.
- Validation des procédés critiques et enregistrements comme preuves.
- Étalonnage des sondes 1–2/an et vérifications indépendantes ciblées.
- Scénarios de continuité, procédures dégradées et seuils d'arrêt définis.
- Calendrier trimestriel de suivi et responsables par indicateur pour maintenir le rythme.

