

Note Méthodologique : Préparation des aliments bonnes pratiques HACCP

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre extrait des sections “Introduction”, “Pourquoi...”, “Vue méthodologique et structurelle”.

- Maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques via les principes HACCP intégrés au quotidien.
- Viser des résultats mesurables, une traçabilité robuste et des preuves cohérentes.
- Harmoniser les pratiques multi-sites grâce à des référentiels internes, audits croisés et indicateurs consolidés.
- Concentrer les contrôles sur les risques majeurs; système vivant avec révisions programmées et amélioration continue.

Point clé : Limiter les CCP (souvent 1–4 par ligne), privilégier les preuves utiles, réagir aux dérives ≤ 24 h, et maintenir une documentation claire et à jour.

Objectifs de la mission

- Confirmer la maîtrise des dangers majeurs avec seuils critiques tracés et respectés.
 - Stabiliser 3 à 5 CCP par ligne lorsque pertinent.
 - Atteindre ≥ 95 % de conformité documentaire sur les enregistrements critiques.
 - Traiter les dérives sur seuils critiques en ≤ 24 h.
 - Réduire de 30 % en 12 mois les rebuts pour causes sanitaires évitables.
 - Assurer 100 % de formation initiale et recyclage annuel pour les postes à risque.
-

Périmètre / livrables attendus

Périmètres et sorties issus des sections “Applications...”, “Étapes 1–5”.

- Champs d'application: restauration commerciale/collective, industries, ateliers, distribution à froid/chaud.
- Cartographie des processus, matrice des écarts et priorités par criticité.
- Diagrammes de fabrication validés (flux, températures, temps, pH, pressions, concentrations, fréquences).
- Glossaire interne et fiches réflexes par étape critique.
- Registre des dangers significatifs et hiérarchisés; propositions de renforcement.
- Détermination des CCP/PRPo, seuils critiques justifiés, plan de surveillance “qui/quoi/quand/comment”.

- Dispositif d’actions correctives (responsables, délais, preuves) et programme de vérification.
- Vérifications: audits, revues de lot, essais de traçabilité, tests de rappel; tests à blanc.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cadrage et diagnostic initial

- Actions: diagnostic terrain (flux matière, équipes, locaux, équipements, enregistrements, incidents 12 mois).
- Livrables: cartographie des processus, matrice des écarts, priorités par criticité.
- Gouvernance: jalon de pilotage mensuel, indicateurs de conformité, délai de traitement des dérives.

Étape 2 — Diagrammes de fabrication et données de maîtrise

- Actions: observation terrain et formalisation des flux; validation par les opérationnels.
- Contenu: températures, temps, pH, pressions, concentrations de désinfectants, fréquences de contrôle.
- Livrables: diagrammes validés, glossaire interne, fiches réflexes par étape critique.

Étape 3 — Analyse des dangers et hiérarchisation

- Actions: évaluation multi-critères (gravité, probabilité, détectabilité) avec arbitrages documentés.
- Livrables: registre des dangers significatifs, mesures de maîtrise, propositions de renforcement.
- Validation: validation managériale et seuils de décision partagés pour cohérence inter-sites.

Étape 4 — Détermination des CCP, seuils critiques et surveillance

- Actions: application de l’arbre de décision HACCP; justification des seuils (données, littérature, essais).
- Livrables: plan de surveillance (qui/quoi/quand/comment) incluant tolérances instrumentales.
- Vérification: tests à blanc de détection et réaction sans bloquer la production.

Étape 5 — Actions correctives, vérification et amélioration

- Actions: dispositif d’actions correctives (responsabilités, délais, preuves, causes profondes).
- Vérification: audits, revues de lot, essais de traçabilité, tests de rappel; exploitation des indicateurs.
- Amélioration: cycle trimestriel alignant priorités, ressources et investissements.

Planning / durée / jalons

Jalon	Cadence / durée	Contenu
Pilotage opérationnel	Mensuel	Suivi indicateurs (≥ 95 % enregistrements, dérives ≤ 24 h), décisions et arbitrages.
Revue de performance	Trimestriel	Analyse tendances, priorités, ressources; cycle d’amélioration.
Revalidation HACCP	≥ 1 fois/an et après changement majeur	Essais ciblés (ex. 3 séries conformes), mise à jour des seuils et documents.
Traitement des dérives critiques	≤ 24 h	Détection, réaction, consignation et preuve de remise en maîtrise.

Actions correctives	Clôture ≤ 30 jours	Responsables, délais, preuves, causes profondes et vérification d'efficacité.
Surveillance renforcée	×2 sur 30 jours, sortie après 3 cycles conformes	Régime temporaire après dérive, retour progressif au nominal.

Rôles & responsabilités

Client

- Mobiliser les équipes et fournir enregistrements et incidents des 12 derniers mois.
- Valider diagrammes, arbitrages de risques et seuils de décision; assurer les moyens au poste.
- Animer le pilotage mensuel et les revues trimestrielles; clôturer les actions dans les délais.
- Garantir 100 % formation initiale et recyclage annuel pour postes à risque.

Consultant

- Conduire le diagnostic; produire cartographie, matrice des écarts et priorités.
- Formaliser diagrammes, registre des dangers, plan de surveillance; appuyer le choix CCP/PRPo et seuils.
- Concevoir/mettre en œuvre la formation et les tests à blanc; outiller la traçabilité et les preuves.
- Structurer le programme de vérification et les tableaux de bord; appuyer revalidations et retours d'expérience.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Flux matière et processus réels; enregistrements et incidents des 12 derniers mois.
- Paramètres de maîtrise: températures, temps, pH, pressions, concentrations de désinfectants, fréquences de contrôle.
- État des locaux/équipements et preuves d'étalonnage/calibrage des instruments.
- Référentiels internes, exigences clients et seuils existants.
- Plans/procédures d'hygiène (PRP/PRPo) opérationnels.
- Niveau de compétences et besoins de formation des équipes.
- Capacités de traçabilité et lisibilité documentaire au poste (objectif: ≤ 10 documents critiques).

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

- Gouvernance cadencée: pilotage mensuel, revue trimestrielle, arbitrages managériaux.
- Programme de vérification: audits internes, revues de lot, essais de traçabilité, tests de rappel; étalonnages réguliers.
- Indicateurs clés: ≥ 95 % d'enregistrements critiques complets, dérives traitées ≤ 24 h, 0 non-conformité majeure, 100 % formation postes critiques.
- Revalidation: au moins annuelle et après tout changement majeur; essais ciblés (ex. 3 séries conformes en cuisson).

- Surveillance renforcée après dérive: fréquence $\times 2$ sur 30 jours; retour au nominal après 3 cycles conformes.
- Documentation à jour (mises à jour ≤ 30 jours après changement) et preuves consolidées.
- Gestion des risques: arbre de décision pour CCP/PRPo, seuils d'alerte, procédure de repli praticable.

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