

Note Méthodologique : Risques alimentaires en industrie agroalimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Maîtriser les risques de la réception à l'expédition, sur des dangers biologiques, chimiques et physiques.
- S'appuyer sur des rôles clairs, des routines disciplinées et des preuves fiables.
- Considérer un système vivant, adapté aux changements de recettes, d'équipements et de cadences.
- Ancrage méthodologique ISO 22000/HACCP et pilotage PDCA; décisions fondées sur données et contrôles ciblés.

Point clé : Relier en permanence décisions et preuves: PRP/OPRP/CCP cohérents, limites claires, indicateurs utiles et retours d'audits/incidents.

Objectifs de la mission

- Confirmer la cartographie des dangers et leur hiérarchisation par criticité.
- Définir PRP/OPRP/CCP avec limites et tolérances documentées.
- Installer une surveillance journalière lisible avec preuves horodatées.
- Mettre en place actions correctives et sécurisation des lots.
- Mesurer l'efficacité via indicateurs et audits internes réguliers.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial: écarts majeurs, risques prioritaires, enjeux de gouvernance.
- Analyse des dangers et matrices de hiérarchisation documentées.
- Rationnel PRP/OPRP/CCP, limites critiques, plans de surveillance proportionnés.
- Tableau de bord sanitaire, formats d'enregistrements, règles de revue de direction.
- Modes opératoires terrain, validation NEP, exercices retrait/rappel.
- Plan d'audit interne, grilles de contrôle, restitutions et plans d'action priorités.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cadrage

- Entretiens, revue documentaire, visite terrain, analyse incidents/réclamations/audits.
- Cartographie zones et flux, inventaire PRP, points sensibles.
- Livrable: état des lieux et écarts majeurs; risques prioritaires et périmètre réaliste.

Étape 2 — Analyse des dangers et hiérarchisation

- Recenser matières, procédés, équipements; allergènes, corps étrangers, microbiologie.
- Scoring probabilité × gravité; arbitrage des incertitudes et documentation.
- Résultat: liste priorisée orientant OPRP/CCP et surveillance utile.

Étape 3 — Définition de PRP, OPRP et CCP

- Formaliser le rationnel des choix; fixer limites/critères et surveillance proportionnée.
- Paramétrer hygiène, nettoyage, séparation des flux; définir seuils critiques.
- Livrable: plan PRP/OPRP/CCP compréhensible et contrôlable au quotidien.

Étape 4 — Indicateurs, enregistrements et preuves

- Concevoir tableau de bord; formats d'enregistrements; règles de revue.
- Définir indicateurs de conformité, performance et surveillance avec seuils d'alerte.
- Sorties: données horodatées et traçables, décision rapide et étayée.

Étape 5 — Déploiement terrain et montée en compétences

- Accompagnement des pilotes de zone; ajustement des modes opératoires.
- Ateliers courts, démonstrations, exercices NEP/corps étrangers/retrait-rappel.
- Résultat: routines stables, preuves lisibles, correction rapide des écarts.

Étape 6 — Vérification, audit interne et amélioration

- Plan d'audit, grilles, audits croisés; essais de traçabilité; analyses causes racines.
- Restitutions avec priorités d'action; boucles d'amélioration fermées.
- Ré-alimentation de l'analyse des dangers, de la surveillance et de la formation.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / tempo	Sortie principale
Diagnostic initial et cadrage	Au démarrage de la mission	État des lieux et plan de priorités
Révision HACCP	À chaque changement majeur; révision annuelle minimale	Mise à jour PRP/OPRP/CCP et limites
Pilotage des indicateurs	Comité mensuel	Tableau de bord et actions correctives
Revue de direction	Trimestrielle; semestrielle selon contexte	Décisions, arbitrages et ressources
Audits internes	Mini-audits mensuels; audits complets semestriels/annuels	Constats qualifiés et plans d'action
Exercices de traçabilité / retrait-rappel	Périodiques; objectif reconstitution < 4 h	Preuves de réactivité et chaîne d'alerte testée

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client

- Fournit documents, incidents, réclamations et audits récents; cartographie zones/flux et PRP existants.
- Valide limites critiques, ressources et arbitrages en revue de direction.
- Met en œuvre routines d'hygiène, enregistrements horodatés, traçabilité et contrôles (pièces tests, calibrages).
- Pilotes de zone et équipes s'approprient les modes opératoires et participent aux audits croisés.
- Déclenche la révision HACCP lors des changements/NC répétées.

Consultant

- Conduit le diagnostic; structure écarts, risques prioritaires et gouvernance.
- Clarifie méthodes de scoring; formalise le rationnel PRP/OPRP/CCP et limites.
- Conçoit tableau de bord, formats d'enregistrements; structure plan et grilles d'audit.
- Accompagne le déploiement terrain et la formation opérationnelle; facilite les arbitrages.
- Capitalise audits/incidents pour l'amélioration continue.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Revue documentaire: plans/procédures, audits récents, retours d'expérience.
- Historique des incidents et réclamations; données de non-conformités.
- Cartographie zones et flux; liste des PRP existants.
- Matières, procédés, équipements; allergènes; conditions de distribution.
- Validations NEP, capacité équipements; justification scientifique des limites critiques.
- Enregistrements horodatés, codification traçabilité; pièces tests et calibrages.
- Exigences clients / référentiels (ISO 22000, BRCGS 9, IFS v8, ISO 19011, 2073/2005).

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

- Pilotage PDCA; tableau de bord avec seuils d'alerte et preuves horodatées.
- Comité indicateurs mensuel; revues de direction trimestrielles/semestrielles.
- Audits internes: mini-audits mensuels; cycles complets semestriels/annuels; audits croisés.
- Essais de traçabilité chronométrés; objectif interne de reconstitution < 4 h; exercices retrait/rappel.
- Validation vs vérification: limites critiques mesurables; calibrages et pièces tests réguliers.
- Gestion d'incident: classification, sécurisation des lots, analyse cause racine, communication factuelle.
- Déclencheurs de révision HACCP: changements recette/équipement/procédé, nouvel allergène, NC répétée, nouveau marché; révision annuelle minimale.
- Vigilances: complaisance, dispersion des actions, sur-contrôle sans bénéfice, collecte lourde non exploitée.