

Note Méthodologique : Risques spécifiques selon secteur laiteries viandes poisson fruits légumes boissons

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Maîtriser des risques qui varient selon procédés et environnements (laiteries/boissons en systèmes clos vs viandes/poisson/fruits-légumes en contacts/chaîne du froid/eaux).
- S'appuyer sur repères HACCP (Codex 2020), ISO 22000:2018 et ISO/TS 22002-1, combinés à l'observation terrain.
- Organiser prévention, pilotage des contrôles critiques et preuves de conformité sans surenchère documentaire.
- Relier pratiques de terrain, revue de direction et indicateurs pour orienter décisions et investissements.
- Ne pas tout miser sur l'HACCP : prérequis solides, culture partagée, retours d'expérience structurés.

Point clé : Spécialiser la maîtrise par filière produit pour concentrer les moyens sur les vrais points critiques et disposer de preuves lisibles en moins de 10 minutes en audit.

Objectifs de la mission

- Traduire les spécificités sectorielles en exigences concrètes (moyens, contrôles, compétences, preuves).
- Démontrer la capacité à prévenir, détecter et corriger, avec critères mesurables.
- Mettre en place revues périodiques et seuils d'alerte alignés sur les bonnes pratiques.
- Atteindre un taux de conformité PRP > 95 % (repère ISO/TS 22002-1).
- Tenir une revue de direction au minimum 1 fois/an (ISO 22000:2018 §9.3).

Périmètre / livrables attendus

- Filières couvertes : laiteries, viandes, poisson, fruits & légumes, boissons.
 - Cartographie des dangers et priorités par filière validées.
 - PRP/CCP définis avec limites critiques et plans de surveillance.
 - Indicateurs et seuils d'alerte formalisés.
 - Formations ciblées par secteurs et fonctions.
 - Dispositif de vérification et d'audit interne opérationnel.
 - Feuille de route et jalons mesurables validés par la direction.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et priorisation

- Revue documentaire, entretiens ciblés, matrice de criticité initiale.
- Périmètre précisé (produits, procédés, zones critiques, interfaces ateliers).
- Feuille de route et jalons validés par la direction.

Étape 2 – Diagnostic de terrain et mesures

- Observations, relevés de températures, prélèvements de surfaces, entretiens opérateurs.
- Grille de conformité PRP par secteur et plan de mesures (points, fréquences).
- Profil de risque contextualisé et hiérarchisé (intégrant variabilités et « pires cas »).

Étape 3 – Analyse des dangers et décision de maîtrise

- Lien dangers–sources–voies d’introduction–populations sensibles.
- Arbre de décision pour qualifier PRPo et CCP ; limites critiques justifiées.
- Fiches de maîtrise rédigées et choix des barrières validés.

Étape 4 – Plan de surveillance et indicateurs

- Définition « quoi/comment/quand/par qui » + seuils d’alerte et réactions.
- Indicateurs ciblés (température, conductivité CIP, ATP, microbio) et responsabilités.
- Routines d’interprétation et preuves objectives documentées.

Étape 5 – Capabilisation, essais, audit interne

- Essais en charge et simulations d’écarts sur points sensibles.
- Programme d’audit interne pour vérifier l’application et pérenniser.
- Boucles courtes et revue de direction pour l’amélioration continue.

Point de vigilance : Limiter les CCP à 1–3 par ligne, réaction standardisée < 15 min et fréquences de contrôle adaptées pour détecter les dérives lentes (biofilms, contaminations croisées).

Planning / durée / jalons

Élément	Cadence / Délai	Repère / Source
Revue de direction	1 fois/an (au minimum)	ISO 22000:2018 §9.3
Audit interne par atelier	1 fois/an	ISO 22000:2018 §9.2
Points de suivi risques/indicateurs	Trimestriel (court)	FAQ – dérives de tendances
Audits croisés inter-sites	Trimestriel (4/an)	Bonnes pratiques (repère interne)
Boucles courtes d’analyse d’écarts	Hebdomadaire	Étape 5 – capabilisation
Vérification/étalonnage équipements critiques	Tous les 12 mois	Bonne pratique métrologique

Rôles & responsabilités

Client

- Valider la feuille de route et les jalons (direction).
- Mobiliser responsables d'atelier et équipes pour observations, mesures et formations.
- Appliquer PRP/CCP, consigner les écarts et réagir selon procédures standardisées.
- Animer des briefs courts et documenter les décisions (encadrants).

Consultant

- Conduire la revue documentaire, les entretiens et la matrice de criticité initiale.
 - Structurer la grille de conformité PRP par secteur et le plan de mesures.
 - Formaliser les hypothèses, justifier limites critiques et rédiger les fiches de maîtrise.
 - Définir indicateurs, fréquences et responsabilités ; planifier essais et programme d'audit interne.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Documentation existante : PRP, HACCP, validations, traçabilité et preuves documentées.
 - Cartographie produits/procédés/zones critiques et zoning hygiénique.
 - Historique mesures et tendances (températures, ATP, microbio) + seuils d'alerte.
 - Paramètres et enregistrements CIP (conductivité, concentrations, temps/températures).
 - Équipements de mesure vérifiés/calibrés (vérification annuelle recommandée).
 - Données de variabilité matière, saisonnalité et incidents fournisseurs.
 - Description des interfaces et flux inter-ateliers (réceptions, ateliers pilotes, sirops).
-

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

- Revue de direction annuelle et matrice de risques par famille mise à jour à chaque changement significatif.
 - Points trimestriels de dépistage des dérives et déclenchement d'ajustements si seuils franchis.
 - Audits internes 1/an/atelier + audits croisés trimestriels pour partage d'enseignements.
 - Vérification indépendante des équipements critiques tous les 12 mois (métrologie).
 - Limiter les CCP au nécessaire (1–3 par ligne) et réaction standardisée < 15 minutes.
 - Standardiser les réactions à écart (arrêt, isolement, investigation, reprise).
 - Preuves traçables et accessibles en < 10 minutes lors d'un audit.
 - Prise en compte des « pires cas », des variabilités et des dérives lentes dans la surveillance.
-