

Note Méthodologique : Sécurité sanitaire en restauration et hôtellerie

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

Point clé : Éviter la surcharge documentaire. Privilégier la preuve utile, une approche par risques et des routines tenables au quotidien.

Contexte & finalité de la méthodologie

- Système intégrant exigences réglementaires, maîtrise opérationnelle et culture d'hygiène partagée.
- Couvrir toute la chaîne: fournisseurs, réception, préparation, cuisson, conservation, service.
- Prévenir contaminations biologiques, chimiques et physiques via méthodes, enregistrements, contrôles.
- Trois piliers: maîtrise opérationnelle, preuves documentées, pilotage (indicateurs, audits, revue).
- Levier de conformité, fiabilité, réputation et continuité d'activité.

Objectifs de la mission

- Éradiquer les contaminations évitables par une maîtrise robuste des procédés.
- Standardiser les pratiques via procédures claires et tenables.
- Disposer d'enregistrements lisibles et exploitables pour décider rapidement.
- Aligner fournisseurs, production et service autour d'exigences partagées.
- Réduire le gaspillage par une gestion rigoureuse des flux et pertes.
- Préparer audits/inspections tout en allégeant la charge opérationnelle.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des risques par zone et par process (réception, préparation, service...).
- Plan de Maîtrise Sanitaire (procédures, instructions, enregistrements, traçabilité, autocontrôles).
- Modes opératoires intégrés aux postes critiques et formulaires simplifiés.
- Plan de nettoyage-désinfection et dispositif de lutte contre les nuisibles.
- Matrice des compétences et habilitations par poste, dispositif de formation/recyclage.
- Plan de vérification et indicateurs utiles (contrôles 1er niveau, vérifications, analyses externes).
- Revue de direction: bilan des résultats, priorisation et plan d'actions correctives.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- Visites in situ, analyse des plans, lecture des procédures, audit d’enregistrements.
- Cartographie des risques par zone/process; identification des interfaces critiques.
- Sortie: vision factuelle et priorités d’action hiérarchisées.

Étape 2 — Conception du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Architecture documentaire, simplification des formulaires, responsabilités assignées.
- Alignement avec référentiels (HACCP, ISO 22000) et appropriation par exercices/simulations.
- Sortie: PMS lisible, adapté au terrain, évitant l’inflation documentaire.

Étape 3 — Mise en place des procédures et enregistrements

- Intégration aux routines; organisation des flux et contrôles avec seuils/tolérances.
- Tenue correcte des relevés; remontée des écarts; cohérence horaire/traçabilité.
- Sortie: preuves fiables et exploitables au quotidien.

Étape 4 — Développement des compétences et habilitations

- Matrice des compétences, habilitations par poste, besoins en recyclage.
- Modules théoriques, démonstrations, mises en situation et validation des acquis.
- Sortie: compétences entretenues et transférables malgré le turn-over.

Étape 5 — Vérification, autocontrôles et indicateurs

- Définir quoi vérifier, à quelle fréquence, avec quels critères d’acceptation.
- Équilibre contrôles 1er niveau, vérifications internes, analyses externes; lecture critique des résultats.
- Sortie: réactivité documentée face aux écarts et dérives maîtrisées.

Étape 6 — Revue de direction et amélioration continue

- Bilan indicateurs, audits, incidents, retours clients; priorisation des améliorations.
- Analyses de causes, plans d’actions réalistes; ciblage des causes racines.
- Sortie: décisions alignant objectifs, ressources et organisation.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / échéance	Référence / notes
Audit interne	1 fois/an	Selon ISO 19011
Revue de direction	1 fois/an	Pilotage de la performance (ISO 22000 v2018)
Vérifications internes et autocontrôles	Fréquences définies par point critique	Critères d’acceptation et seuils tracés
Analyses externes	Selon criticité	Laboratoires accrédités ISO 17025

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans des locaux et organisation des flux (zoning, interfaces critiques).
 - Procédures existantes et enregistrements disponibles (traçabilité, températures, contrôles).
 - Liste fournisseurs, documents de conformité, fiches techniques ingrédients/allergènes.
 - Équipements de mesure fiables (thermomètres étalonnés) et seuils/tolérances en vigueur.
 - Programme de nettoyage-désinfection et plan de lutte contre les nuisibles.
 - Informations de maintenance des équipements froid/cuisson et plans d'intervention panne.
 - Références applicables: HACCP (Codex CXC 1-1969), ISO 22000 v2018, Règlements CE 852 / UE 1169.
-

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

- Pilotage par indicateurs utiles, lecture régulière et animation avec les équipes.
 - Audits internes annuels (ISO 19011) et vérifications périodiques des points critiques.
 - Revue de direction annuelle: bilan, priorisation, arbitrages ressources/procédés.
 - Gestion structurée des non-conformités et actions correctives jusqu'aux causes racines.
 - Analyses externes (ISO 17025) pour confirmer la maîtrise interne selon la criticité.
 - Vigilances: dérive des fréquences de contrôle, surcharge documentaire, réactivité face aux écarts.
-