

Note Méthodologique : Température des locaux alimentaires et maîtrise thermique

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

Contexte & finalité de la méthodologie

La maîtrise thermique est un pilier de la sécurité sanitaire, de la conformité et de l'efficacité opérationnelle.

- Système de management: cartographie, seuils, enregistrements, alarmes, actions correctives.
- Ancrage HACCP: articulation avec entretien, formation et audit interne.
- Prévention des dérives lentes (portes, sondes) et des non-conformités coûteuses.
- Pilotage pragmatique: définir cibles, prouver la surveillance, réagir vite, améliorer.

Point clé : Seuils homogènes par type de zone, alerte < 30 min, correction < 2 h, traçabilité des actions sous 24 h.

Objectifs de la mission

- Prouver la conformité des températures sur 30 jours consécutifs ≥ 95 %.
- Configurer des alarmes à ± 1 °C autour des seuils critiques.
- Assurer la traçabilité des actions correctives sous 24 h.
- Mettre en place une vérification croisée hebdomadaire des sondes.
- Réduire de 50 % les écarts récurrents en 90 jours.

Périmètre / livrables attendus

- Cadrage des risques et matrice risques/impacts (produits, procédés, zones).
- Cartographie thermique des zones/équipements et points de mesure alignés HACCP.
- Définition des cibles, seuils d'alerte/critique et indicateurs de performance.
- Plan de mesure et de métrologie (pas de mesure, vérifications, étalonnages).
- Procédures d'actions correctives et scénarios d'alarme opérationnels.
- Tableaux de bord mensuels, audits internes trimestriels, tests d'alarme.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et analyse de risques thermique

- Entretiens, revue des flux, collecte plans & documentation HACCP.
- Matrice risques/impacts par produits, procédés et zones; priorisation.
- Intégration des horaires, saisons et contraintes de production.

Étape 2 – Cartographie des zones et équipements

- Plan thermique: capteurs, zones froides/chaudes, portes, évaporateurs, postes sensibles.
- Validation des points de mesure et hauteurs; rattachement au plan HACCP.
- Vigilance: éviter proximités portes/flux d'air/lampe chaude.

Étape 3 – Seuils, alarmes et indicateurs

- Définir cibles, seuils d'alerte et critiques; délais de réaction < 30 min / < 2 h.
- Mettre en place indicateurs: % conformité, temps hors tolérance, MTTR.
- Aligner alarmes techniques et responsabilités opérationnelles.

Étape 4 – Mesure, métrologie et enregistrements

- Choisir dispositifs (dataloggers, manuels), définir pas de mesure (ex. 15 min).
- Plan d'étalonnage: vérification interne mensuelle, externe 6–12 mois selon criticité.
- Vérification croisée hebdomadaire; double source sur zones critiques.

Étape 5 – Procédures, réactions et compétences

- Formaliser qui fait quoi, quand, avec preuves (photo, mesure, ticket).
- Scénarios type: panne chambre froide, porte, coupure électrique.
- Procédures tenables en rush; consignes d'1 page affichées.

Étape 6 – Revue de performance et amélioration

- Tableau de bord mensuel; audits internes trimestriels; tests d'alarme.
- Revue de direction et plan d'actions priorisé.
- Analyse de causes (5 pourquoi, Ishikawa); revues saisonnières.

Planning / durée / jalons

Jalon	Échéance / fréquence	Référence
Preuve de conformité ≥ 95 %	Sur 30 jours consécutifs	Objectifs opérationnels
Vérification croisée des sondes	Hebdomadaire	Plan de contrôle
Tableau de bord	Mensuel	Revue de performance
Test d'alarme	Mensuel (12/an)	Gouvernance alarmes
Audit interne	Trimestriel (4/an)	Suivi HACCP/ISO 22000
Réduction des écarts récurrents	-50 % en 90 jours	Objectif d'amélioration

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Conduit le cadrage: entretiens, analyse des risques, matrice risques/impacts.
- Élabore la cartographie thermique; définit cibles, seuils et indicateurs.

- Propose dispositifs de mesure; structure le plan d'étalonnage.
- Formalise procédures et scénarios; met en place tableaux de bord.
- Anime audits/tests et aligne avec la revue de direction.

Client

- Fournit plans, documentation HACCP, diagrammes, flux et contraintes (volumes, horaires).
- Valide points de mesure, seuils et responsabilités d'alerte/astreinte.
- Réalise mesures quotidiennes et vérification croisée hebdomadaire.
- Exécute actions correctives sous 24 h et trace les preuves.
- Suit les indicateurs en réunion hebdomadaire et pilote le plan d'actions.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans des locaux, diagrammes de fabrication, documentation HACCP/GBPH.
- Inventaire des zones et équipements (chambres, cellules, capteurs, alarmes).
- Politique existante: seuils, fréquences d'enregistrement, responsabilités.
- Historique de températures/alertes et volumes/jours; périodes sensibles (saisons/heures).
- Capacités de mesure et métrologie (vérifications, étalonnages, tolérance $\pm 0,5$ °C).
- Organisation d'astreinte/escalade pour les alarmes.
- Moyens de conservation et d'export des données ≥ 12 mois; disponibilité visée ≥ 99 %.

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

- Gouvernance des alarmes: alerte < 30 min; correction < 2 h; destinataire et escalade définis.
- Suivi hebdomadaire: % conformité, temps hors tolérance, MTTR, alertes critiques, délai médian.
- Tableau de bord mensuel et revue de direction; plans d'actions priorisés.
- Audits internes trimestriels (4/an) et tests d'alarme mensuels (12/an).
- Vérification croisée hebdomadaire; étalonnage externe 1–2 fois/an; tolérance $\pm 0,5$ °C.
- Conservation des données ≥ 12 mois; disponibilité système ≥ 99 % en digitalisation.
- Maîtrise des risques d'exploitation: placement correct des sondes; procédures simples et affichées.