

Note Méthodologique : Types de nuisibles en restauration et industrie

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadrage opérationnel pour maîtriser un risque transversal qui touche sécurité sanitaire, conformité et réputation.

- Pression biologique variable selon saisons, flux logistiques et procédés.
- Finalité: prévention structurée, mesurable et documentée; priorisation et optimisation des inspections.
- Approche intégrée à l'intersection hygiène, maintenance, achats et pilotage qualité.
- Ancrage de bonnes pratiques: ISO 22000:2018 et Règlement (CE) n°852/2004; repères BRCS/IFS.

Point clé : Privilégier une prévention robuste (exclusion, hygiène, assainissement). Pertinence des moyens > densité des dispositifs.

Objectifs de la mission

- Disposer d'un plan de surveillance et de barrières validé et à jour.
- Suivre 3–5 indicateurs simples (captures, seuils, délais de clôture d'actions).
- Définir des délais d'intervention cibles < 24–48 h selon criticité.
- Aligner le dispositif sur NF EN 16636:2015 et cartographier le risque selon BRCS Food v9.
- Réduire événements/impacts et coûts correctifs, avec preuve de maîtrise en audit.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des zones/flux/facteurs d'attraction et matrice de criticité.
- Plan de surveillance: maillage, types de dispositifs, fréquences, seuils; plan + légende + fiches de relevés.
- Tableau de bord d'indicateurs (captures, délais de clôture, récurrence, coûts) et seuils d'alerte.
- RACI, circuits d'alerte, jalons de revue; formats d'audit et de reporting.
- Traçabilité: plan, relevés, tendances, actions et vérification d'efficacité.
- Revue de performance et plan d'action hiérarchisé.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cadrage et diagnostic initial

- Diagnostic documentaire + terrain; analyse des plans, NC et historiques de captures.
- Cartographier zones/flux/facteurs d’attraction; formaliser la matrice de criticité.
- Base de priorisation pour la suite; vigilance multi-bâtiments.

Étape 2 — Conception du plan de surveillance et des barrières

- Définir maillage, dispositifs (pièges, détecteurs, colles, UV) et fréquences; logique de seuils.
- Arbitrer les emplacements; dimensionner selon risques.
- Livrables: plan, légende, fiches de relevés; éviter l’inflation de dispositifs.

Étape 3 — Définition des indicateurs et des seuils de réaction

- Sélectionner 3–5 KPI pertinents (captures/zone, délais de clôture, récurrence, coûts).
- Fixer des seuils d’alerte par criticité; lecture des tendances et signaux faibles.
- Traçabilité alignée sur EN 16636:2015 et ISO 22000:2018 (bonnes pratiques).

Étape 4 — Mise en œuvre opérationnelle et coordination

- Opérer le plan; coordonner hygiène, maintenance, achats et prestataires.
- Clarifier le RACI, circuits d’alerte et jalons de revue; préparer formats d’audit.
- Vérifier l’efficacité; traiter la cause racine (exclusion bâtiment).

Étape 5 — Revue de performance et amélioration continue

- Analyser les tendances; ajuster maillage et seuils; prioriser les améliorations.
- Livrer recommandations étayées et plan d’action hiérarchisé.
- Relecture périodique au minimum trimestrielle (saisonnalité/process).

Planning / durée / jalons

Jalon	Délai / fréquence	Référence / remarque
Intervention sur écart critique	< 24–48 h	Objectifs et résultats attendus
Revue mensuelle de pilotage	30 min / mois	KPI et amélioration continue
Révision cartographie/plan	Tous les 90 jours	Gouvernance et saisonnalité
Test d’efficacité	Au moins trimestriel	FAQ (preuve et compatibilité moyens)
Audit prestataire	1 fois/an	NF EN 16636:2015 / IFS v8 (bonnes pratiques)
Données minimales avant audit certification	≥ 3 mois	Traçabilité: plan, relevés, tendances, actions

Rôles & responsabilités

Client

- Gouvernance et décisions de risque; animation des revues périodiques.
- Coordination interservices (hygiène, maintenance, achats).

- Inspection de terrain, lecture des indices, pose/entretien de dispositifs simples.
- Conduite des actions correctives de premier niveau et tenue de la traçabilité.

Consultant

- Diagnostic documentaire et terrain; analyse des plans, NC, historiques.
 - Conception et dimensionnement du plan; production des livrables (plan, légende, fiches).
 - Définition des KPI et des seuils; structuration du tableau de bord.
 - Clarification du RACI, circuits d'alerte, jalons; préparation des formats d'audit.
 - Analyse des tendances et recommandations; plan d'action hiérarchisé.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans du site et informations sur zones, flux et facteurs d'attraction.
- Historique de captures, relevés d'appâts, indices d'activité, non-conformités.
- Référentiels applicables: ISO 22000:2018, Règlement (CE) 852/2004, EN 16636:2015, BRCGS v9, IFS v8.
- Contraintes bâtiment (exclusion, réseaux, siphons) et pratiques d'hygiène/assainissement.
- Données consolidées pour tendances et décisions (au moins 3 mois pour audit).
- Reporting prestataire si externalisation (expertise, moyens, traçabilité).

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

- Pilotage en comité; revues périodiques avec décisions tracées (mensuelles et trimestrielles).
 - RACI clarifié; circuits d'alerte; seuils d'alerte et délais de réaction définis.
 - Traçabilité complète: plan, relevés, tendances, actions et vérification d'efficacité.
 - Alignement documentaire: BRCGS Food v9 (4.14), IFS Food v8 (4.13), ISO 22000:2018.
 - Audit prestataire au moins 1 fois/an; intégration aux revues HACCP et audits internes.
 - Gestion des risques: saisonnalité, biais de relevé, dépendance au prestataire; relecture trimestrielle.
-