

Note Méthodologique : etude haccp analyse des dangers

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

Contexte & finalité de la méthodologie

L'étude HACCP d'analyse des dangers vise à sécuriser la fabrication/transformation alimentaire et à satisfaire les exigences réglementaires.

- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Assurer la conformité aux normes et réglementations en vigueur.
- Intégrer la démarche au système de gestion de la sécurité alimentaire.
- Améliorer la performance globale et la maîtrise des processus critiques.

Point clé : Une visite sur site est indispensable pour valider les observations et collecter les données terrain.

Objectifs de la mission

- Fournir un diagnostic précis et opérationnel des dangers.
 - Assurer la conformité réglementaire et normative.
 - Réduire les risques d'accidents alimentaires.
 - Garantir la traçabilité et la fiabilité des opérations.
 - Définir un plan d'action préventif et correctif avec indicateurs de suivi.
-

Périmètre / livrables attendus

- Périmètre: activités, installations, matières premières, chaîne de production; pratiques et mesures de maîtrise existantes.
 - Analyse documentaire: procédures qualité, rapports d'audit antérieurs, enregistrements; vérification de conformité (normes nationales/internationales, ICPE si pertinent).
 - Recommandations prioritaires et plan d'action personnalisé, co-construit avec l'entreprise; indicateurs de suivi.
 - Accompagnement de mise en œuvre: audits périodiques, reporting à la direction, adaptation continue.
 - Livrables: rapport complet (diagnostic + analyse des dangers + plan d'action), fiches de maîtrise des dangers, résumé pour la direction.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 : Diagnostic initial

- Collecte d'informations sur activités, installations, matières et chaîne de production; analyse terrain.
- Identification des points critiques, pratiques en place et mesures de maîtrise existantes.
- Résultat: vision exhaustive des risques prioritaires.

Étape 2 : Analyse documentaire et réglementaire

- Revue des procédures, audits précédents et enregistrements.
- Vérification de conformité aux normes applicables (hygiène, sécurité alimentaire, ICPE si pertinent).
- Résultat: écarts et exigences à satisfaire.

Étape 3 : Recommandations et plan d'action

- Formulation de recommandations prioritaires et co-construction d'un plan d'action.
- Mesures préventives/correctives, ajustements de procédures/équipements, indicateurs de suivi.
- Résultat: plan d'action opérationnel et priorisé.

Étape 4 : Suivi et accompagnement

- Accompagnement à la mise en œuvre, audits périodiques, reporting à la direction.
- Adaptation aux évolutions réglementaires et retours d'expérience.
- Résultat: pérennisation des mesures et amélioration continue.

Planning / durée / jalons

Phase	Durée indicative	Jalons / sorties
Diagnostic initial	Quelques jours	Collecte d'informations; points critiques identifiés
Analyse documentaire & réglementaire	Intégrée à la mission standard	Écarts de conformité recensés
Recommandations & plan d'action	Mission standard: quelques semaines à deux mois	Plan d'action co-construit et priorisé
Mise en œuvre & suivi	Suivi plus long (plusieurs semaines à plusieurs mois selon complexité)	Audits périodiques; reporting à la direction; ajustements

Rôles & responsabilités

Client

- Fournit informations, documents et accès aux installations.
- Implique les parties prenantes; participe aux ateliers collaboratifs.
- Met en œuvre les actions décidées; assure la traçabilité des enregistrements.
- Participe aux revues de pilotage et au suivi.

Consultant

- Réalise le diagnostic terrain et l'analyse documentaire/réglementaire.
- Formule les recommandations; co-construit le plan d'action.

- Accompagne la mise en œuvre; conduit des audits périodiques.
 - Assure un reporting détaillé et adapte la démarche selon les évolutions et retours d'expérience.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Procédures qualité et plans HACCP existants.
 - Résultats d'analyses microbiologiques.
 - Certificats de conformité.
 - Enregistrements de traçabilité et gestion des non-conformités.
 - Rapports d'audit précédents.
 - Informations sur activités, installations, matières premières et chaîne de production.
 - Exigences réglementaires applicables (nationales/internationales; ICPE le cas échéant).
-

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

- Audits périodiques pour vérifier l'efficacité des mesures.
 - Reporting détaillé à la direction.
 - Réunions de revue de pilotage pour le suivi des actions.
 - Indicateurs de suivi pour piloter le plan d'action.
 - Mises à jour selon les évolutions réglementaires et retours d'expérience.
 - Traçabilité et conformité vérifiées en continu.
 - Visites sur site indispensables pour valider les observations terrain.
-