Fiche Technique: Audit sécurité alimentaire industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

Boulogne-sur-Mer / Capécure: procédés marins et frigorifiques du débarquement au conditionnement, flux transmanche via Boulogne-Calais.

- Besoin de vérifications méthodiques et documentées: contrôles, températures, flux propres/sales, plan de nettoyage-désinfection, traçabilité.
- Dangers spécifiques produits de la mer: histamine, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Vibrio spp.
- Intégrité de la chaîne du froid et cohérence documentaire exigées par acheteurs (export RU) et DDPP du Pas-de-Calais.
- Contraintes fortes: variabilité matière première, délais courts, zones humides; risques concrets (condensation, séparation flux, sondes, refroidissement rapide).
- Enjeu économique et réputationnel: éviter retraits/rappels, lots bloqués à l'export, non-conformités critiques.
- Transformer les aléas en plan d'action mesurable pour filetage, fumage, salaison, plats cuisinés marins.

> Alignement Paquet Hygiène (CE 852/2004) et critères microbiologiques (CE 2073/2005). Preuves attendues par DDPP et clients IFS/BRC.

Notre approche / Méthodologie

Mission mêlant observation terrain, analyse documentaire et essais ciblés, adaptée aux lignes de filetage, salaison, fumage, plats cuisinés et chambres froides.

1) Cartographie des dangers et validation HACCP

- Analyse des dangers bio/chim/physiques à partir d'analyses et réclamations.
- Revue des diagrammes, CCP/PRPo et seuils; orientation des prélèvements.
- Spécificités prises en compte: scombridés/histamine, saumon fumé/Listeria, risques croisés tables/couteaux.

2) Inspection in situ et essais

- Observation flux sales/propre, rideaux d'air, surfaces, cycles de nettoyage, enregistrements.
- Vérification métrologique: sondes, thermomètres, refroidissement rapide, stabilité des températures.
- Écouvillonnages et tests ATP programmables; confrontation au PMS et au règlement (CE) 852/2004.

3) Conformité réglementaire et critères microbiologiques

- Référence au règlement (CE) 2073/2005: fréquences d'échantillonnage, critères m/M, plans d'actions.

- Intégration des exigences clients IFS/BRC sans confusion avec la réglementation.

4) Rapport, plan d’action et suivi

- Priorisation par criticité, coût, délai; gouvernance: pilotes, jalons, indicateurs.
- Actions: ajustements fréquences, zoning, recalibrage d’alarmes, refonte d’enregistrements.
- Suivi post-mission possible; mesure d’impact à 30/60/90 jours.

Phase	Durée indicative	Livrables principaux
Préparation et revue documentaire	1 à 2 jours	Grille d’audit personnalisée, plan d’échantillonnage
Visite terrain et entretiens	1 à 3 jours	Constats, preuves photo, relevés métrologiques
Analyses complémentaires	Variable	Résultats d’essais et interprétations
Rapport et plan d’action	1 jour	Rapport d’audit, priorités, chiffrage, jalons

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit structuré	Synthèse managériale, constats classés par criticité
Preuves terrain	Photos, relevés de températures et de métrologie
Plan d’action chiffré	Priorités, pilote, jalons, délais cibles, coûts estimatifs, indicateurs
Grille d’audit / évaluation	Outil réutilisable en auto-contrôle pour suivre la fermeture des écarts
État de conformité	Par référentiel réglementaire et exigences clients (annexe si souhaité)
Plan d’échantillonnage et résultats d’essais	Écouvillonnages, ATP, analyses microbiologiques avec interprétation

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise filières halieutiques et ateliers humides (filetage, salaison, fumage, plats marins).
- Méthodologie documentée et transparente: constats sourcés, preuves métrologiques, fiches actions jalonnées.
- Connaissance locale (criée, logistique frigorifique, flux transmanche) et dialogue facilité avec la DDPP.
- Réduction mesurable des non-conformités majeures; maîtrise renforcée du froid et du nettoyage en zone humide.
- Traçabilité amont-aval consolidée; documents prêts pour contrôles officiels et exigences export.
- Livrables exploitables dès le lendemain de l’audit; mesure d’impact à 30/60/90 jours.