Fiche Technique: Audit sécurité alimentaire restauration

Contexte / Problématique

À Lyon, la diversité des formats (bouchons, bistronomie, restauration d'entreprise, dark kitchens) et les contraintes logistiques exigent une maîtrise fine des risques.

- Contraintes locales: Eurexpo (pics d'activité), Port Édouard-Herriot (flux), MIN de Corbas (horaires), centre-ville dense (espaces exigus).
- Risques critiques: rupture de chaîne du froid en hypercentre, manutentions croisées, gestion lacunaire des allergènes.
- Enjeux: conformité (Paquet Hygiène, contrôles officiels), attentes clients grands comptes, transparence attendue par les consommateurs.
- Besoins clés: objectiver les zones de vulnérabilité (liaison froide/chaude, remise en température, DLC) et prioriser sur preuves terrain.
- Impacts sans audit: non-conformités, gaspillage, pertes de marges, atteinte à l'image lors d'événements (ex. SIRHA).
- Opportunités: standardiser les gestes clés, lisser les flux, instaurer des preuves documentées solides.

> Priorités en deux horizons: quick wins à 1–2 semaines et chantiers structurels à 1–3 mois, avec suivi J+30 et J+90.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie terrain, structurée et mesurable, calée sur vos services pour capter les points critiques en conditions réelles, adaptée aux réalités lyonnaises.

Cartographie initiale des risques et cadrage de la mission

- Analyse documentaire et visite flash aux heures clés (réception tôt, service du midi en Presqu'île).
- Alignement sur vos objectifs: conformité, réduction des rebuts, certification, pics Eurexpo.
- Référentiels: Paquet Hygiène, guides sectoriels, ISO 22000, Principes de base de l'hygiène.
- Périmètre, période d'observation, besoins de prélèvements microbiologiques.

Immersion opérationnelle et constats factuels en service

- Suivi des réceptions (y compris livraisons rapides), contrôles de réception.
- Observation des flux matières/personnels, températures, allergènes, séparation propres/sales.
- Preuves: photos horodatées, relevés de températures, tests de surface si nécessaire.
- Confrontation aux procédures et au cadre européen (ex. CE 852/2004).

Analyse des écarts, priorisation et plan d'action

- Écarts par familles de risques et par étapes (réception à service).

- Priorisation selon impact sanitaire, risque réglementaire, coût/effort.
- Plan d’action: quick wins 1–2 semaines et chantiers 1–3 mois.
- Appui possible sur ISO 22000:2018 et CE 2073/2005.

Restitution, livrables et suivi post-mission

- Rapport argumenté + réunion de restitution (direction, chef, qualité).
- Suivi J+30 et J+90: avancement, ajustements, consolidation des indicateurs.
- Relais possible par une sensibilisation/formation ciblée des équipes.

Phase	Objectif clé	Durée indicative	Livrables
Cadrage	Périmètre, référentiels, planning sur services réels	0,5 à 1 jour	Note de cadrage, grille d’évaluation
Immersion	Constats factuels en production et service	1 à 2 jours	Relevés, photos, constats datés
Analyse	Écarts, causes racines, priorisation	0,5 à 1 jour	Plan d’action hiérarchisé
Restitution	Alignement des équipes, engagement sur actions	0,5 jour	Rapport final et feuille de route

Livrables

Livrable	Description
Note de cadrage & grille d’évaluation	Périmètre, référentiels applicables, planning sur services réels.
Relevés, photos, constats datés	Preuves terrain en conditions réelles (températures, observations, tests de surface si besoin).
Rapport d’audit	Synthèse par familles de risques et étapes, photos horodatées, grilles d’écarts.
Plan d’action hiérarchisé	Quick wins (1–2 semaines) et chantiers (1–3 mois) avec indicateurs simples.
Feuille de route d’animation	Points de contrôle périodiques et canevas de brief d’équipe.
Bilans J+30 et J+90	Mesure d’avancement, ajustements et consolidation des indicateurs (non-conformités, écarts T°, frottis).

> Preuves exigibles en cas de contrôle: enregistrements de températures, plans de nettoyage, traçabilité allergènes, résultats d’analyses.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants alliant expérience en production culinaire et maîtrise des référentiels pour une efficacité opérationnelle tangible.
- Méthodologie pragmatique: observation en temps utile, impact limité sur le service, essais rapides d’amélioration.
- Ancrage lyonnais: prise en compte des flux MIN de Corbas, Port Édouard-Herriot, contraintes urbaines et saisonnalité.
- Résultats attendus: baisse des écarts de température, amélioration microbiologique, fluidification des flux, réduction des rebuts.

- Dispositif complet: diagnostics thématiques, validation de barèmes thermiques, mise à niveau documentaire, relais formation des équipes.
- Avantage concurrentiel: preuves objectives de maîtrise des risques, trajectoire d’amélioration lisible et défendable.
