

Note Méthodologique : Contamination directe et croisée

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Transferts directs (outil/main-produit) et indirects (air, surfaces, flux, vêtements) tout au long de la chaîne de valeur.
- Risque multisectoriel; approche systémique combinant procédures, équipements, formation, surveillance et culture sécurité.
- Appui sur des référentiels reconnus (HACCP, ISO 22000) pour hiérarchiser les priorités et évaluer les barrières.
- Prévention par conception des locaux, séparation des flux, organisation du travail et contrôles réguliers.
- Finalité: maîtriser durablement les risques et guider les décisions via un cadre clair et mesurable.

Point clé : Traiter la contamination comme un risque système; prioriser, mesurer, corriger sous 24 h, puis standardiser.

Objectifs de la mission

- Réduire les non-conformités d'hygiène de 30 % en 12 mois.
 - Atteindre ≥ 95 % de conformité aux bonnes pratiques en audit terrain.
 - Ramener les hors-spécification en prélèvements de surface à < 2 % par trimestre.
 - Stabiliser les changements d'atelier (nettoyage inclus) < 45 min sans compromis sanitaire.
 - Former 100 % des opérateurs critiques sous 60 jours (compétences vérifiées).
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des flux et zonage sanitaire (bas/moyen/élevé).
 - Grilles d'audit outillage/surfaces et plan d'échantillonnage (ATP, plaques contact) avec résultats.
 - Plan de ségrégation des flux (physique/temporelle), marquage au sol et équipements/ustensiles dédiés.
 - Plan de maîtrise temps/température, protocole d'étalonnage et enregistrements associés.
 - Standards de gestes et procédures de nettoyage-désinfection; sas et routines de passage.
 - Tableau de bord (écarts d'audit, non-conformités, prélèvements, T°) et rituels de revue.
 - Programme de formation et micro-formations hebdomadaires; management visuel au poste.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cartographie des flux et zonage sanitaire

- Parcours chronométrés personnes/matières; cartographie des interfaces à risque sur plan.
- Qualification probabilité/impact des transferts; formalisation du zonage (bas/moyen/élevé).
- Raftaichissement recommandé: semestriel; alignement HACCP pour prioriser les barrières.

Étape 2 — Diagnostic hygiène outillage et surfaces critiques

- Audit outillage/surfaces + prélèvements rapides (ATP, plaques contact) selon un plan pragmatique.
- Ajustement des fréquences de nettoyage; vigilances: chimie-matériaux, dilutions, rinçage.
- Cible: ≥ 90 % d'échantillons conformes à 8 semaines après correctifs.

Étape 3 — Ségrégation des flux et plan d'équipements

- Séparer cru/cuit et allergènes/standard (temps/espace); marquage, chariots/bacs colorés, équipements dédiés.
- Routines: ordre des tâches, rotation des outils, changement de gants.
- Cible: ≥ 80 % des scénarios couverts en 3 mois; le reste via procédures/nettoyages renforcés.

Étape 4 — Maîtrise des températures et des temps d'exposition

- Plan de contrôle: refroidissement $+63 \rightarrow +10$ °C ≤ 2 h; maintien chaud ≥ 63 °C; chaîne froide 0–4 °C.
- Étalonnage des thermomètres; enregistrements fiables; actions correctives tracées.
- Vérifs: 10 sondes/sem. + 1 test d'alerte/mois; vigilance mesures non représentatives/portes ouvertes.

Étape 5 — Culture d'hygiène, compétences et revues de performance

- Tableau de bord et revues à J+1, J+30, J+90; feedback terrain régulier.
- Micro-formation 15 min/sem.; 1 audit croisé interne/mois.
- Objectif: routines courtes observables; attention à la dilution des messages et au turn-over.

Planning / durée / jalons

Période / Jalon	Description
J+1 / J+30 / J+90	Revue de performance et ajustements rapides (tableau de bord, retours terrain).
8 semaines	Objectif ≥ 90 % d'échantillons de surfaces conformes après correctifs.
3 mois	Ségrégation temps/espace couvrant ≥ 80 % des scénarios de production.
Hebdo / Mensuel	Étalonnage 10 sondes/sem.; 1 test d'alerte/mois; audit croisé interne mensuel; revue de tendance toutes les 4 semaines.
Semestriel / Annuel	Raftaichissement de la cartographie des flux (6 mois); révision annuelle de la cartographie des risques.

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client

- Opérateurs: exécution des gestes et autocontrôles; respect du zonage/sas.
- Chefs d'équipe: vérifications quotidiennes, coaching, briefs de début de poste.
- Qualité/HSE: plans de contrôle, analyses de prélèvements, audits/observations, suivi indicateurs.
- Direction: arbitrages et moyens; pilotage des revues; ancrage du management visuel.

Consultant

- Réalise la cartographie des flux et formalise le zonage sanitaire.
- Pilote les audits outillage/surfaces et plans d'échantillonnage; interprète les résultats.
- Propose réaménagements et arbitrages d'équipements; structure le plan de contrôle temps/T°.
- Définit tableau de bord, jalons et rituels; assure le transfert de compétences (formation/coaching).

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plan des locaux/process et flux actuels de personnes, produits et matériels.
- Historique audits/écarts, incidents clients; résultats de prélèvements (ATP, microbiologie).
- Inventaire des outils/surfaces critiques; fiches produits/détergents et compatibilités matériaux.
- Procédures et fréquences de nettoyage-désinfection; organisation des sas.
- Enregistrements temps/température; état d'étalonnage des thermomètres.
- Cartographie allergènes, recettes et ordonnancement; contraintes d'espace/cadence/maintenance.
- Programme de formation et taux de couverture par poste.

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

- Amélioration continue: revues mensuelles; audits internes trimestriels; révision annuelle de la cartographie des risques.
- Rituels opérationnels: revues J+1/J+30/J+90; micro-formations 15 min/sem.; 1 audit croisé interne/mois; revue de tendance toutes les 4 semaines.
- Mesure/validation: tests ATP post-nettoyage; prélèvements microbiologiques périodiques; contrôles temps/T°; management visuel au poste.
- Délai de réaction: action corrective sous 24 h pour tout écart critique.
- Indicateurs suivis: conformité des gestes, % surfaces conformes, dérives temps/T°, écarts d'audit, réclamations liées à l'hygiène.
- Déclencheurs de contrôle renforcé: pics saisonniers, changements de recettes/flux/locaux, travaux, incident client, intégration de nouveaux.
- Vigilances: incompatibilités chimie-matériaux, dilutions erronées, rinçage insuffisant; espace/cadence/portes ouvertes; subjectivité des observations; faux négatifs, saisonnalité, biais d'échantillonnage.